MC285TATC**

Ketuhar Gelombang Mikro

Panduan Pemilik & Panduan Memasak

Harap maklum bahawa jaminan Samsung tidak merangkumi khidmat panggilan untuk menerangkan operasi produk, memeriksa pemasangan yang tidak betul, atau melakukan pembersihan atau penyenggaraan biasa.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Manual ini dibuat daripada 100 % kertas kitar semula.

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini. Sila daftar produk anda di

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MALAY

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Arahan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

KETERANGAN BAGI SIMBOL DAN IKON



AMARAN — Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.



AWAS — Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.

	Amaran; Bahaya kebakaran		Amaran; Permukaan panas
	Amaran; Elektrik		Amaran; Bahan mudah meletup
	JANGAN cuba.		JANGAN sentuh.
	JANGAN rungkas.		Ikuti arahan sepenuhnya.
	Cabut palam kuasa dari soket dinding.		Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.
	Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.		Nota
	Penting		

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.

Pastikan langkah-langkah keselamatan ini dipatuhi sepanjang masa.

Sebelum menggunakan ketuhar, pastikan arahan berikut diikuti.

⚠ AMARAN (Fungsi gelombang mikro sahaja)



AMARAN : Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.



AMARAN : Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.



AMARAN : Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.



Alat ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah sahaja.



AMARAN : Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi.

Hanya gunakan perkakas dapur yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api.

Ketuhar gelombang mikro dimaksudkan untuk pemanasan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan pad penghangat, selipar, span, kain lembap dan yang seakan-akan sama boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalaan atau kebakaran.

Jika asap dikeluarkan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;

AMARAN : Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan pendidihan meluap tertunda; oleh itu, pastikan anda berhati-hati apabila memegang bekas.

AMARAN : Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai.

Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.

Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 3 2013-01-25 5:07:20

- Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.
- Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.
- **AMARAN :** Cecair atau makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.
- Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pancutan air.
- Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.
- Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.
- Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap , cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.
- Ketuhar gelombang mikro harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.
- Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

⚠ AMARAN (Fungsi ketuhar sahaja) - Pilihan

- **AMARAN :** Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar dibawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.
- Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.
- **AMARAN :** Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil tidak harus mendekati ketuhar.

Pembersih wap tidak boleh digunakan.

AMARAN : Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

AMARAN : Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan.
Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.

Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.

Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.

Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.

Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.

Jauhkan alat dan kordnya daripada capaian kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.

Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

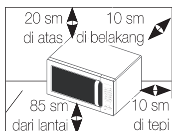
Produk ini ialah peralatan ISM Kelas B Kumpulan 2. Definisi kumpulan 2 yang mengandungi semua peralatan ISM di mana tenaga frekuensi radio dijana dengan sengaja dan/atau digunakan dalam bentuk sinaran elektromagnet bagi rawatan bahan, dan peralatan EDM dan kimpalan arka. Peralatan Kelas B ialah peralatan yang sesuai untuk digunakan dalam perusahaan-perusahaan domestik dan dalam perusahaan-perusahaan yang bersambung terus pada rangkaian bekalan kuasa voltan rendah yang membekalkan bangunan-bangunan yang digunakan untuk tujuan-tujuan domestik.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 5 2013-01-25 5:07:20

MEMASANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan mesti kukuh bagi membolehkannya menampung berat ketuhar dengan selamat.

1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.



2. Buang semua bahan pembungkusan dari bahagian dalam ketuhar.

3. Pasang gelang roda dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan bahawa pinggan putar berputar dengan bebas. (Model jenis pinggan putar sahaja)

4. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

☛ Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya. Bagi keselamatan diri, pasangkan kabel kepada soket AC yang dibumikan dengan betul.

☛ Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah penyinar atau ketuhar tradisional. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

MEMBERSIHKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- Permukaan dalam dan luar
- Pintu dan kedap pintu
- Pinggan Putar dan gelang Roda (Model jenis pinggang putar sahaja)

☛ **SENTIASA** pastikan bahawa kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.

☛ Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

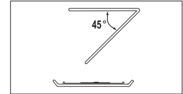
1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam ketuhar dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di dalam ketuhar dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.

JANGAN tumpahkan air ke dalam lubang pengalihudaraan. **JANGAN** gunakan sebarang produk yang melelaskan atau pelarut kimia. Berhati-hati terutamanya apabila membersihkan kedap pintu bagi memastikan bahawa tiada serpihan:

- Terkumpul
- Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.

Bersihkan rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.

Apabila membersihkan bahagian atas di dalam rongga, lebih mudah jika pemanas ditolak sebanyak 45 ° ke bawah dan bersihkannya. (Model pemanas berubah-ubah sahaja)



MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda.
Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan

JANGAN SEKALI-KALI menanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu dibaiki atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya dari soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.

MALAY

Sebabnya : Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

- Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.
- Mentol tidak sepatutnya digantikan sendiri di atas sebab-sebab keselamatan.
  Sila hubungi khidmat pelanggan Samsung berdekatan yang dibenarkan untuk menguruskan jurutera berkelayakan bagi menggantikan mentol.

AMARAN				
Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki alat.	✓	✓	✓	✓
Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap menggunakan fungsi gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.	✓	✓	✓	✓
Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.	✓	✓	✓	✓
Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.	✓	✓	✓	✓
Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.	✓	✓	✓	✓
Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.	✓	✓	✓	✓
Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.	✓	✓	✓	✓
Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.	✓	✓	✓	✓
Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.	✓	✓	✓	✓
Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.	✓	✓	✓	✓
Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca.	✓	✓		
Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.	✓	✓	✓	✓
Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.	✓	✓		✓
Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.	✓	✓	✓	
Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.	✓	✓		
Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.	✓	✓	✓	

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 8 2013-01-25 5:07:25

⊘	Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.	✓	✓		
⊘	Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.	✓		✓	✓
★	Jauhkan kanak-kanak daripada pintu apabila membuka atau menutupnya kerana mereka mungkin terlanggar pintu atau tersepit jari pada pintu.	✓	✓	✓	✓
★	**AMARAN :** Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat, oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut: • Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 min. • Balut dengan pembalut yang bersih dan kering. • Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.	✓	✓	✓	✓

⚠ AWAS

★	Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik. Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.	✓		✓	✓
⊘	Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.	✓		✓	✓
★	Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.	✓		✓	✓
⊘	Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.	✓	✓		
⊘	Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.			✓	✓
⊘	Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.	✓		✓	
✋	Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.			✓	
★	Kacau cecair separuh masa semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.			✓	
★	Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.			✓	
⊘	Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.	✓			✓
★	Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini. (Lihat memasang ketuhar gelombang mikro anda.)	✓		✓	

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 9 2013-01-25 5:07:26

 Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.				

MALAY

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN PADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG MELAMPAU. (FUNGSI GELOMBANG MIKRO SAHAJA)

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

(c) JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

(1) pintu (bengkok)

(2) engsel pintu (pecah atau longgar)

(3) kedap pintu dan permukaan kedap

(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Samsung akan mengenakan caj pembaikan bagi menggantikan aksesori atau memperbaiki kecacatan kosmetik sekiranya kerosakan unit dan/atau kerosakan atau kehilangan aksesori disebabkan oleh pelanggan. Item bagi syarat ini merangkumi termasuk:

(a) Pintu, Pemegang, Panel Luar atau Panel Kawal yang Lekuk, Calar atau Rosak.

(b) Tray, Roda Pandu, Pengganding atau Rak Wayar yang rosak atau hilang.

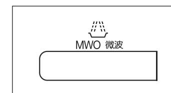
- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam manual arahan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

KANDUNGAN

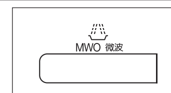
PANDUAN CARIAN "CEPAT"

Jika anda mahu memasak makanan.

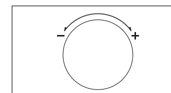
1. Letak makanan di dalam ketuhar.
Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** (MWO 微波).



2. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** (MWO 微波) sehingga aras kuasa yang sesuai dipaparkan.



3. Pilih masa memasak dengan memutar **tombol dail** seperlunya.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).

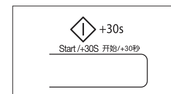
Hasil : Proses memasak bermula.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.



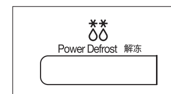
Jika anda ingin 30 saat tambahan.

Biarkan makanan di dalam ketuhar.
Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒) sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat tambahan yang anda ingin tambah.

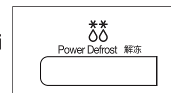


Jika anda mahu mencairbekukan makanan.

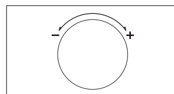
1. Letakkan makanan beku di dalam ketuhar.
Tekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** (Power Defrost 解冻).



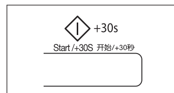
2. Pilih kategori makanan dengan menekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** (Power Defrost 解冻) sehingga kategori makanan yang diingini terpilih.



3. Pilih berat makanan dengan memutar **tombol dail** seperlunya.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ().



Hasil : Proses mencair beku bermula.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

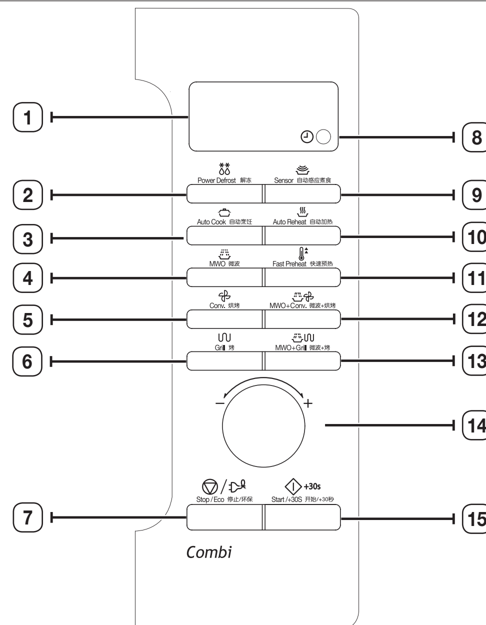
MENETAPKAN MOD PENJIMATAN TENAGA

Ketuhar ini mempunyai mod penjimatan tenaga. Kemudahan ini menjimatkan elektrik apabila ketuhar tidak digunakan.

- Tekan butang **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** ().
- Untuk menghentikan mod jimat tenaga, buka pintu dan tekan butang **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (). Dan kemudian paparan menunjukkan masa terkini. Ketuhar sedia untuk digunakan.

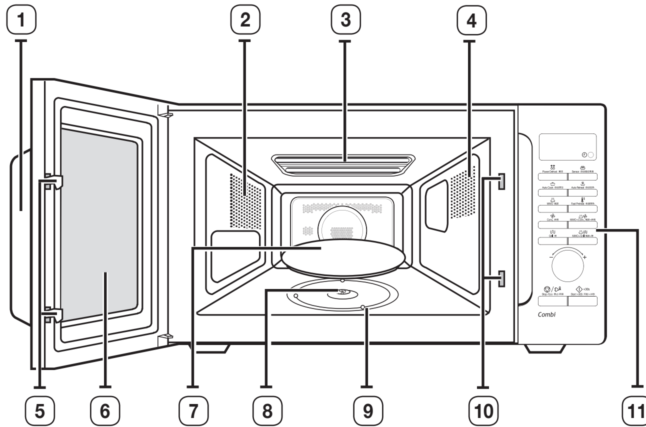


PANEL KAWALAN



1. PAPARAN
2. BUTANG CAIR BEKU KUASA
3. BUTANG MASAK AUTO
4. BUTANG GELOMBANG MIKRO
5. BUTANG PEROLAKAN
6. BUTANG GRIL
7. BUTANG BERHENTI/EKONOMI
8. BUTANG PELARAS JAM
9. BUTANG MEMASAK PENDERIA
10. BUTANG CIRI PANAS SEMULA AUTO
11. BUTANG MEMANAS DAHULU CEPAT
12. BUTANG GELOMBANG MIKRO+PEROLAKAN
13. BUTANG GELOMBANG MIKRO+GRIL
14. TOMBOL DAIL (BERAT/SAJIAN/MASA)
15. BUTANG MULA/+30s

KETUHAR



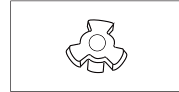
1. PEMEGANG PINTU
2. LUBANG PENGALIHAN UDARA
3. ELEMEN PEMANAS
4. LUBANG PENGALIHAN UDARA
5. SELAK PINTU
6. PINTU
7. PINGGAN PUTAR
8. PENGGANDING
9. GELANG RODA
10. LUBANG SALING KUNCI KESELAMATAN
11. PANEL KAWALAN

AKSESORI

Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.

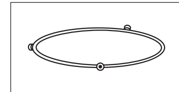
1. **Pengganding**, perlu diletakkan dengan betul di atas aci motor di dasar ketuhar.

   Tujuan: Pengganding memutar pinggan putar.



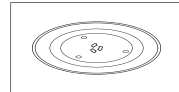
2. **Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.

   Tujuan: Gelang roda menyokong pinggan putar.



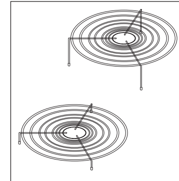
3. **Pinggan putar**, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding.

   Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.



4. **Rak tinggi, Rak rendah**, perlu diletakkan di atas pinggan putar.

   Tujuan: Rak-rak logam boleh digunakan untuk memasak dua jenis masakan pada masa yang sama. Sekeping pinggan kecil boleh diletakkan di atas pinggan putar dan pinggan yang kedua di atas rak. **Rak-rak logam boleh digunakan dalam proses memasak menggunakan gril, perolakan dan proses memasak kombinasi.**



MALAY

MENETAPKAN MASA

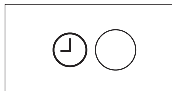
Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam terbina dalam. Apabila ada bekalan elektrik, ":0", "88:88" atau "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan.
Sila tetapkan masa. Masa boleh dipaparkan dalam notasi 24 jam atau 12 jam. Anda mestilah menetapkan jam:

- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

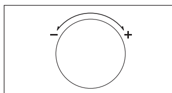
Jangan lupa untuk menetap semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.

Fungsi jimat tenaga auto
Jika anda tidak memilih mana-mana fungsi ketika alat berada di tengah-tengah tetapan atau beroperasi dengan keadaan berhenti sementara waktu, fungsi dibatalkan dan jam akan dipaparkan selepas 25 min. Lampu Ketuhar akan dimatikan selepas 5 minit dengan keadaan pintu terbuka.

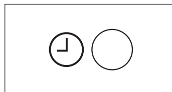
1. **Untuk memaparkan masa dalam...**
   Notasi 24 jam
   Notasi 12 jam
   Kemudian tekan butang **Jam** (◷) sekali atau dua kali



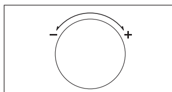
2. Putar **tombol dail** untuk melaras jam.



3. Tekan butang (◷).

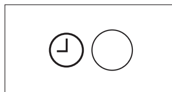


4. Putar **tombol dail** untuk melaras min.



5. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan butang (◷) untuk memulakan jam.

   Hasil : Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.



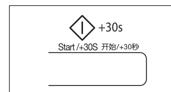
MEMERIKSA BAGI MEMASTIKAN KETUHAR ANDA BEROPERASI DENGAN BETUL

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul. Jika anda ragu-ragu, rujuk bahagian yang bertajuk "Apa yang Perlu Dilakukan jika Anda berasa Ragu-ragu atau Menghadapi Masalah" di halaman seterusnya.

Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum (100 % - 900 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah kanan pintu. Letakkan segelas air di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) dan laraskan masa ke 4 atau 5 minit, dengan menekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) seberapa banyak kali yang perlu.



Hasil: Ketuhar memanaskan air selama 4 atau 5 min. Air sepatutnya akan mendidih.

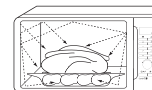
BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik frkuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.
Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memanas semula
- Memasak

Dasar Memasak

1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.



2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2,5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.

3. Masa-masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
    - Kuantiti dan ketumpatan
    - Kandungan air
    - Suhu awal (disejukkan atau tidak)

 Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Masa biar yang ditentukan dalam resepi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah
- Suhu yang sama pada seluruh makanan

APA YANG PERLU DILAKUKAN JIKA ANDA BERASA RAGU-RAGU ATAU MENGHADAPI MASALAH

Membiasakan diri dengan sesuatu alat baru selalunya agak mengambil masa. Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah, cuba penyelesaian yang diberikan. Ia mungkin menjimatkan masa dan tidak menyukarkan anda berbanding jika anda membuat panggilan servis yang tidak perlu.

Berikut adalah perkara yang biasa berlaku:

- Pemeluwapan di dalam ketuhar
- Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Wap keluar dari sekeliling pintu atau bolong-bolong

Makanan tidak masak langsung

- Sudahkah anda melaras pemasa dengan betul dan menekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30s)?
- Adakah pintunya tertutup?
- Adakah litar elektrik anda mempunyai beban yang berlebihan yang menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang.

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak

- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan)

- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa.
    - Penyelesaian: pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan mungkin ditetapkan semula.
    - Penyelesaian: Cabut palam kuasa dan sambungkan ia semula. Tetapkan semula masa.

Mesej "E-24" ditunjukkan

- Mesej “E-24” diaktifkan secara automatik sebelum ketuhar gelombang mikro menjadi terlampau panas. Sekiranya mesej “E-24” diaktifkan, tekan kekunci "Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)" untuk menggunakan mod pengasalan.

Mesej "E-15" ditunjukkan

- Mesej “E-15” diaktifkan secara automatik apabila anda membuka pintu atau menekan kekunci Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi) pada mod Sensor Cook (Memasak Penderia). Tekan kekunci Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi) untuk kembali kepada mod pengasalan.

Jika garis panduan di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi pusat khidmat pelanggan SAMSUNG setempat anda.
Sila sediakan maklumat yang berikut:

- Nombor model dan nombor siri, biasanya dicetak di bahagian belakang ketuhar.
- Butiran waranti anda
- Perihalan jelas mengenai masalah tersebut.

Kemudian hubungi wakil penjual setempat anda atau khidmat selepas jualan SAMSUNG.

MALAY

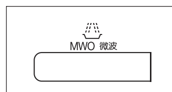
MEMASAK/MEMANAS SEMULA

Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

☛ SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.

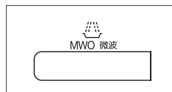
Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

1. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** ( ) .

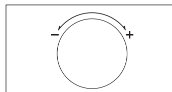


Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
( ) (mod gelombang mikro)

2. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Microwave (Gelombang mikro)** ( ) sekali lagi sehingga aras kuasa yang sepadan dipaparkan. Rujuk jadual aras kuasa pada halaman seterusnya untuk butiran lanjut.

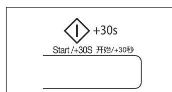


3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **tombol dail**.



Hasil : Masa memasak dipaparkan.

4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ( ).



Hasil : Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula dan apabila ia selesai:

- Ketuhar berbunyi bip dan "0" berkelip sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

Jika anda ingin tahu Aras Kuasa semasa rongga ketuhar, tekan butang butang **Microwave (Gelombang mikro)** ( ) sekali. Jika anda ingin menukar aras kuasa sewaktu memasak, tekan butang **Microwave (Gelombang mikro)** ( ) dua kali atau lebih untuk memilih aras kuasa yang diingini.

Mula Cepat:

Jika anda mahu memanaskan satu hidangan untuk jangka masa yang singkat pada kuasa maksimum (900 W), anda boleh menekan sahaja butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ( ) sekali untuk setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan bermula dengan serta-merta.

ARAS KUASA DAN VARIASI MASA

Fungsi aras kuasa membolehkan anda menyesuaikan jumlah tenaga yang dilesapkan dan dengan itu masa yang diperlukan untuk memasak atau memanaskan makanan anda, menurut jenis dan kuantitinya. Anda boleh memilih antara enam aras kuasa.

Aras kuasa	Peratusan	Output
TINGGI	100 %	900 W
TINGGI SEDERHANA	67 %	600 W
SEDERHANA	50 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	33 %	300 W
MENCAIR BEKU	20 %	180 W
RENDAH	11 %	100 W

Masa-masa memasak yang diberikan dalam resepi-resepi dan di dalam buku panduan ini adalah sepadan dengan aras kuasa tertentu yang ditunjukkan.

Jika anda memilih...	Masa memasaknya mestilah...
Aras kuasa lebih tinggi	Dikurangkan
Aras kuasa lebih rendah	Ditambah

MEMBERHENTIKAN PROSES MEMASAK

Anda boleh memberhentikan proses memasakpada bila-bila masa supaya anda boleh:

- Memeriksa makanan
- Membalikkan makanan atau mengacaunya
- Membiarkan ia

Untuk memberhentikan proses memasak...	Kemudian...
Buat sementara waktu	Sementara waktu: Buka pintu atau Tekan butang berhenti sekali. **Hasil :** Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar sekali lagi dan tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ( ).
Sepenuhnya	Sepenuhnya : Tekan butang berhenti dua kali. **Hasil :** Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** ( ) sekali lagi.

MELARASKAN MASA MEMASAK

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ( ) sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

- Memeriksa bagaimana perkembangan proses memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu ketuhar.
- Menambah masa memasak yang tinggal

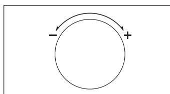
Untuk menambah masa memasak makanan anda, tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ( ) sekali setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.



- Contoh: Untuk menambah tiga minit, tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ( ) enam kali.

Anda juga boleh meningkatkan/mengurangkan masa memasak dengan memutarkan tombol dail.

- Untuk meningkatkan masa memasak, putarkan tombol dail ke kanan
- Untuk mengurangkan masa memasak, putarkan tombol dail ke kiri



MENGGUNAKAN CIRI MEMASAK AUTO MATI

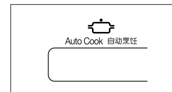
Empat ciri Memasak Auto matik ( ) menyertakan/menyediakan masa-masa memasak yang telah dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.

Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar tombol dail.

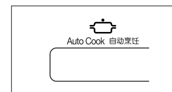
☛ Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

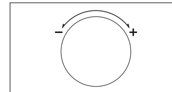
1. Tekan butang **Auto Cook (Memasak Auto)** ( ).



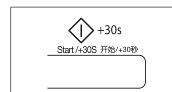
2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Auto Cook (Memasak Auto)** ( ). Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan.



3. Pilih saiz makanan dengan memutar **tombol dail**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ( ).



Hasil : Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

MALAY

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Memasak Auto matik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Program no 1 dan 2 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja. Program no. 3 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan gril. Program no 4 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan perolakan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	Sayur-sayuran segar	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Timbang sayur selepas mencuci, membersihkan dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 200-250 g, tambahkan 45 ml (3 sudu besar) untuk 300-450 g dan tambahkan 60-75 ml(4-5 sudu besar) untuk 500-750 g. Kacau selepas memasak. Apabila memasak kuantiti yang lebih banyak kacau sekali semasa memasak.
2.	Kentang yang Direbus / Dikupas	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Timbang kentang selepas mengupas, mencuci dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45 ml (3 sudu besar) air apabila memasak 300-450 g, tambahkan 60 ml (4 sudu besar) untuk memasak 500-750 g.
3.	Ikan Panggang	200-300 g (1 kpg) 400-500 g (2 kpg) 600-700 g (3 kpg)	3 min.	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala hingga ekor di atas rak logam tinggi. Balikkan, sebaik sahaja bunyi bip kedengaran.
4.	Daging lembu panggang / Daging kambing panggang	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Sapukan daging lembu/kambing dengan minyak dan rempah (lada sahaja, garam harus ditambahkan selepas memanggang). Letakkan ia di atas rak rendah dengan bahagian lemak di bawah. Balikkan, apabila ketuhar berbunyi bip. Selepas memanggang, dan semasa masa biar ia harus dibungkus dalam kerajang aluminium.

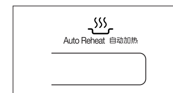
MENGGUNAKAN CIRI MEMANAS SEMULA AUTOMATIK

Empat ciri Memanas Semula Automatik (Auto Reheat 自动加热) menyediakan empat masa memasak yang dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.
Anda boleh melaraskan saiz hidangan dengan memutar tombol dail.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

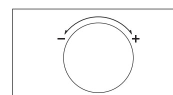
1. Tekan butang **Auto Reheat (Memanas Semula Auto)** (Auto Reheat 自动加热).



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Auto Reheat (Memanas Semula Auto)** (Auto Reheat 自动加热). Rujuk jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan.



3. Pilih saiz makanan dengan memutar **tombol dail**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).



Hasil : Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Memanas Semula & Memasak Auto matik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Program no 1 dan 2 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja.
Program no 3 dan 4 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan perolakan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	**Hidangan siap sedia/hidangan bersalut** (dingin)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).
2.	**Sup/sos** (dingin)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Tuangkan ke dalam pinggan atau mangkuk sup seramik dalam dan tutup dengan penutup plastik semasa pemanasan. Kacau sup, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip (ketuhar terus beroperasi dan berhenti, apabila anda membuka pintunya). Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar.
3.	**Rol roti sejuk beku** (-18 hingga 20 °C)	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Letakkan 2 hingga 6 keping rol roti sejuk beku (-18°C) dalam satu bulatan di atas rak rendah. Letakkan 8 keping rol roti sejuk beku sama rata di atas rak rendah dan tinggi. Program ini sesuai untuk produk-produk kilang roti sejuk beku yang kecil seperti rol roti, rol ciabatta dan baget kecil.
4.	**Kek sejuk beku**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min.	Letakkan kek sejuk beku di tengah-tengah, letakkan kepingan kek sejuk beku dalam bulatan di rak rendah. Tetapkan rak di tengah-tengah ketuhar di atas pinggan putar. Dengan bantuan perolakan, kek akan menghangat dan garing. Program ini sesuai untuk kek (bulat) dan kepingan kek, seperti kek buah-buahan dengan toping derai, kek streusel atau kek dengan kaskas. Ia tidak sesuai untuk kek dengan isian krim dan kek dengan toping coklat.

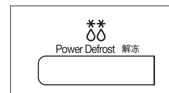
MENGGUNAKAN CIRI MENCAIR BEKU KUASA

Ciri Mencair beku Kuasa (Power Defrost 解冻) membolehkan anda mencairbekukan daging, ayam itik, ikan, roti, kek dan buah-buahan. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

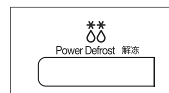
Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di atas bekas seramik di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

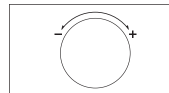
1. Tekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** (Power Defrost 解冻).



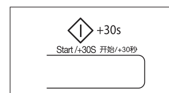
2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** (Power Defrost 解冻). Rujuk jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan.



3. Pilih berat makanan dengan memutar **tombol dail**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).
   Hasil :
   - Proses mencair beku bermula.
   - Ketuhar berbunyi bip semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.



5. Tekan butang **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (Stop/Eco 停止/环保) untuk menghentikan mencair beku.
   Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.



Anda juga boleh mencairbekukan makanan secara manual. Untuk melakukan demikian, pilih fungsi gelombang mikro dengan aras kuasa 180 W. Rujuk bahagian yang bertajuk "Mencair Beku" di halaman 34 untuk butiran lanjut.

MALAY

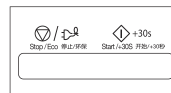
Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program Mencair Beku Kuasa, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam dan ikan di atas pinggan kaca leper atau atas pinggan seramik, susun roti dan kek di atas kertas dapur.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	Daging	200-2000 g	20-90 min.	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar.
2.	Ayam Itik	200-2000 g	20-90 min.	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam.
3.	Ikan	200-2000 g	20-80 min.	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan.
4.	Roti/Kek	125-1000 g	10-60 min.	Letakkan roti secara melintang di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya). Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hias atas coklat.
5.	Buah-Buahan	100-600 g	5-20 min.	Susun buah-buah dengan rata di atas bekas kaca yang leper. Program ini sesuai untuk semua jenis buah-buahan.

MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

1. Tekan butang (Stop/Eco) dan (Start/+30s) pada masa yang sama.



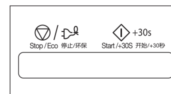
Hasil :

- Penunjuk yang berikut dipaparkan.

OFF

- Ketuhar tidak berbunyi bip setiap kali anda menekan sesuatu butang.

2. Untuk menghidupkan pembunyi bip kembali, tekan butang (Stop/Eco) dan (Start/+30s) sekali lagi pada masa yang sama.



Hasil :

- Penunjuk yang berikut dipaparkan.

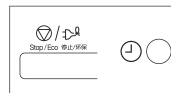
On

- Ketuhar beroperasi dengan pembunyi bipnya hidup sekali lagi.

MENGUNCI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA UNTUK KESELAMATAN

Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program Keselamatan Kanak-Kanak khas, yang membolehkan ketuhar “dikunci” supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja. Ketuhar ini boleh dikunci pada bila-bila masa.

1. Tekan butang (Stop/Eco) dan (jam) pada masa yang sama.

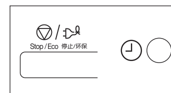


Hasil :

- Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih).
- Paparan menunjukkan “L”.

L

2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang (Stop/Eco) dan (jam) sekali lagi pada masa yang sama.



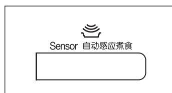
Hasil : Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

MENGGUNAKAN CIRI SENSOR MASAKAN

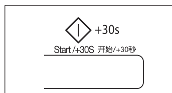
Lapan ciri Sensor Masakan menyertakan/menyediakan masa-masa memasak yang telah dipraprogramkan.
Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.
Anda boleh melaras kategori Masakan Penderia dengan memutarkan **tombol dail**.
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

1. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Sensor Cook (Memasak Penderia)** (Sensor 自动感应煮食) sekali atau beberapa kali. (Rujuk kepada jadual di sebelah).



2. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).



Hasil : Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Jika suhu di dalam melebihi 60 °C, Paparan menunjukkan "panas" dan kipas penyejuk akan beroperasi selama 3 min. Anda tidak boleh menggunakan butang **Sensor Cook (Masakan Penderia)** (Sensor 自动感应煮食) buat sementara waktu sehingga ketuhar menyejuk ke suhu yang diingini untuk mod selamat sensor.

Jika pintu dibuka atau menekan butang **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (Stop/Eco 停止/环保) semasa operasi ini, "E-15" akan dipaparkan. Pada masa itu, tekan butang **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (Stop/Eco 停止/环保) sekali lagi, "E-15" akan hilang.

SETING MASAKAN SENSOR

Jadual berikut menunjukkan 8 Program Sensor Masakan. Ia mengandungi julat berat yang dicadangkan bagi setiap item, masa biar selepas memasak dan cadangan-cadangan yang sesuai. Selepas anda memulakan program, masa memasak dan aras kuasa dikira secara automatik. Proses memasak dikawal oleh sistem sensor untuk kemudahan anda. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar (min.)	Cadangan
1	**Minuman (kopi, susu, teh, air pada suhu bilik)**	150-250 g (1 cawan atau 1 koleh)	1-2	Tuangkan cecair (suhu bilik) ke dalam cawan atau koleh seramik. Panaskan tanpa ditutup. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Biarkan ia di dalam ketuhar. Kacau minuman sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair).
2	**Brokoli floret**	200-500 g	1-2	Bilas dan bersihkan sayuran segar, seperti brokoli dan sediakan floret. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk brokoli serta courgette, terung, labu atau lada benggala yang dihiris.

MALAY

MALAY

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar (min.)	Cadangan
3	Lobak merah yang dihiris	200-500 g	1-2	Bilas dan bersihkan sayuran segar seperti lobak merah dan hiris bentuk bulat dengan sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk lobak merah dihiris dan juga floret bunga kubis atau kubis lobak putih.
4	Kentang jaket	200-800 g	2-3	Bilas dan bersihkan kentang, setiap 200 g. Sapukan minyak zaitun dan cucuk kulitnya dengan garfu. Letakkan dalam satu bulatan di atas rak rendah. Letakkan rak di atas pinggan putar.
5	Piza Sejuk Beku	300-500 g	-	Letakkan pizza sejuk beku di atas rak rendah.
6	Lasagna sejuk beku	400-800 g	3-4	Letakkan lasagna sejuk beku ke dalam bekas tahan ketuhar yang saiznya bersesuaian. Tetapkan bekas di atas rak rendah.
7	Kepingan ayam	200-700 g	2-3	Sapukan kepingan ayam sejuk dengan minyak dan rempah. Letakkan bahagian kulit di bawah di atas rak rendah. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
8	Ayam panggang	1,0-1,2 kg	4-5	Sapukan ayam sejuk dengan minyak dan rempah. Letakkan bahagian dada di bawah, di tengah-tengah rak rendah. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.

Arahan masakan sensor automatik

Sensor Automatik membolehkan anda memasak makanan anda secara automatik dengan mengesan jumlah gas yang dijana oleh makanan semasa memasak.

- Apabila memasak makanan, banyak jenis gas yang terjana. Sensor Auto menentukan masa dan aras kuasa yang betul dengan mengesan gas ini dari makanan, jadi ia menyingkirkan keperluan untuk menetapkan masa memasak dan aras kuasa.
- Apabila anda menutup bekas dengan penutupnya atau pembalut plastik semasa proses Sensor Masakan, Sensor Automatik akan mengesan gas yang terjana selepas bekas ditepu dengan wap.
- Sejurus selepas proses memasak tamat, masa memasak yang tinggal akan memulakan kiraannya. Ini merupakan masa yang baik bagi anda untuk memusingkan atau mengacau makanan untuk pemasakan yang rata jika perlu.
- Sebelum sensor masakan automatik, makanan boleh diperisakan dengan herba, rempah atau sos pemerang. Sila ambil perhatian bahawa garam atau gula boleh menyebabkan titik terbakar pada makanan jadi bahan ini harus ditambahkan selepas memasak.
- Pad fungsi Lebih/Kurang digunakan untuk menambah atau mengurangkan masa memasak. Anda harus menggunakan fungsi ini untuk menetapkan tahap masak yang sesuai dengan cita rasa peribadi anda. Perkakas & Penutup Bagi Sensor Masakan.
- Untuk mendapatkan hasil memasak yang baik dengan fungsi ini, ikut arahan bagi memilih bekas dan penutup yang sesuai dalam carta dalam buku ini.
- Sentiasa gunakan bekas selamat gelombang mikro dan tutupnya menggunakan penutupnya atau pembalut plastik. Apabila menggunakan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut bagi membolehkan wap keluar pada kadar yang betul.
- Sentiasa tutup dengan penutup khas bagi perkakas yang sedang digunakan. Jika perkakas tidak mempunyai penutupnya sendiri, gunakan pembalut plastik.
- Isi bekas sekurang-kurangnya separuh penuh.
- Makanan yang perlu dikacau atau dipusingkan harus dikacau atau dipusingkan di penghujung kitaran proses Sensor Masakan, selepas masa memulakan kiraan pada paparan.

Perkakas & Penutup bagi masakan sensor

- Untuk mendapatkan hasil memasak yang baik dengan fungsi ini, ikut arahan bagi memilih bekas dan penutup yang sesuai dalam carta dalam buku ini.
- Sentiasa gunakan bekas selamat gelombang mikro dan tutupnya menggunakan penutupnya atau pembalut plastik. Apabila menggunakan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut bagi membolehkan wap keluar pada kadar yang betul.
- Sentiasa tutup dengan penutup khas bagi perkakas yang sedang digunakan. Jika perkakas tidak mempunyai penutupnya sendiri, gunakan pembalut plastik.
- Isi bekas sekurang-kurangnya separuh penuh.
- Makanan yang perlu dikacau atau dipusingkan harus dikacau atau dipusingkan di penghujung kitaran proses Penderia Masak, selepas masa memulakan kiraan pada paparan.

Penting

- Selepas memasang ketuhar dan memasang palam ke alur keluar elektrik, jangan cabut palam kord kuasa. Penderia gas memerlukan masa untuk menjadi stabil supaya ia berfungsi sebaiknya.
- Anda tidak disyorkan menggunakan ciri auto penderia masak semasa operasi memasak berterusan, misalnya operasi memasak diikuti segera dengan satu lagi.
- Pasang ketuhar di tempat yang mempunyai pengalihudaraan yang baik bagi penyejukan dan aliran udara yang betul dan bagi memastikan penderia beroperasi dengan tepat.
- Untuk mengelakkan hasil yang kurang baik, jangan gunakan Auto penderia apabila suhu persekitaran bilik terlalu tinggi atau terlalu rendah.
- Jangan gunakan sabun pencuci yang meruap untuk membersihkan ketuhar anda. Gas yang terhasil daripada sabun pencuci ini boleh menjejaskan penderia.
- Elakkan daripada meletakkan ketuhar berdekatan dengan alat-alat lembapan tinggi atau yang mengeluarkan gas, kerana ini akan mengganggu prestasi Auto Penderia yang betul.
- Sentiasa pastikan bahagian dalam ketuhar bersih. Lap tumpahan dengan kain lembap. Ketuhar ini direka untuk kegunaan di rumah sahaja.

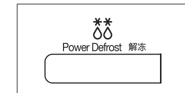
MASAKAN BERBILANG PERINGKAT

Ketuhar gelombang mikro anda boleh diprogram untuk memasak makanan sehingga tiga peringkat (Mod Perolakan, Microwave + Convection (Gelombang Mikro + Perolakan) dan Memanas Dahulu Cepat tidak boleh digunakan dalam masakan Berbilang Peringkat). Contoh: Anda ingin mencair beku makanan dan memasaknya tanpa perlu mengeset semula ketuhar selepas setiap peringkat. Anda boleh mencair beku dan memasak seekor ayam seberat 1,8 kg dalam tiga peringkat:

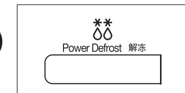
- Mencair beku
- Proses memasak gelombang mikro selama 30 minit
- Gril selama 15 minit

☛ Mencair beku semestinya peringkat pertama. Kombinasi dan Memanggang hanya boleh digunakan sekali semasa dua peringkat yang masih ada. Bagaimanapun, gelombang mikro boleh digunakan dua kali (pada dua tahap kuasa berbeza).

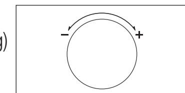
1. Tekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** (Power Defrost 解冻) .



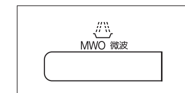
2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** (Power Defrost 解冻).



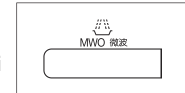
3. Tetapkan berat dengan memutarkan **tombol dail** seberapa banyak kali yang perlu. (Sebagai contoh, 1800 g)



4. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** (MWO 微波).



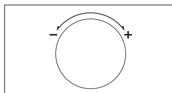
5. Tetapkan aras kuasa gelombang mikro dengan menekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** (MWO 微波) untuk memilih **Power Level (Aras Kuasa)** yang sesuai (sebagai contoh, 450 W).



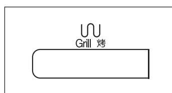
MALAY

MALAY

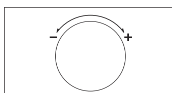
6. Tetapkan masa memasak dengan memutar **tombol dail**. (sebagai contoh, 30 minit).



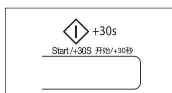
7. Tekan butang **Grill (Gril)** (Grill 烤).



8. Tetapkan masa memasak dengan memutar **tombol dail**. (sebagai contoh, 15 minit),



9. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).



Hasil : Memasak Start/+30s (Mula/+30s):

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

MEMANASKAN KETUHAR DAHULU DENGAN CEPAT

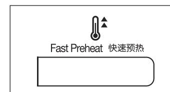
Untuk proses memasak perolakan, anda disarankan supaya memanaskan ketuhar dahulu ke suhu yang sesuai sebelum meletakkan makanan di dalam ketuhar. Apabila ketuhar mencapai suhu yang diminta, ia dikekalkan selama kira-kira 10 minit; ia kemudian dimatikan secara automatik.
Periksa bagi memastikan elemen pemanas berada di kedudukan yang betul bagi jenis proses memasak yang anda perlukan.

1. Tekan butang **Fast Preheat (Memanas Dahulu Cepat)** (Fast Preheat 快速预热).

   Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: 220 °C (suhu)



2. Tekan butang **Fast Preheat (Memanas Dahulu Cepat)** (Fast Preheat 快速预热) satu kali atau lebih untuk melaraskan suhu. (Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).

   Hasil : Ketuhar dipanaskan dahulu ke suhu yang diminta.

   - Masa paparan ialah 8 saat untuk mod masakan yang dipilih dan 2 saat untuk praset suhu dalam jujukan.
     Cth) Dalam mod memanaskan dahulu cepat pada 200 °C



(dipaparkan selama 8 saat)



(dipaparkan selama 2 saat)

   - Apabila mencecah susu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 6 kali dan suhu tersebut dikekalkan selama 10 min.
   - Selepas 10 minit, ketuhar berbunyi bip 4 kali dan operasi itu berhenti.

Sekiranya suhu dalaman telah mencapai suhu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 6 kali apabila suhu dan suhu yang dipraset dikekalkan selama 10 min.

Jika anda ingin mengetahui suhu semasa rongga ketuhar, tekan butang **Fast Preheat (Memanas Dahulu Cepat)** (Fast Preheat 快速预热).

MEMASAK MENGGUNAKAN PEROLAKAN

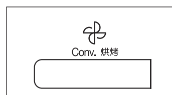
Mod perolakan membolehkan anda memasak dengan cara yang sama seperti ketuhar tradisional. Mod gelombang mikro tidak digunakan. Anda boleh melaras suhu, seperlunya, dalam julat dari 40 °C hingga 220 °C dalam tujuh aras praset. Masa memasak yang maksimum ialah 90 min.

Jika anda ingin Memanaskan Dahulu ketuhar dengan Cepat, lihat halaman 24.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan pemerangan yang lebih baik jika anda menggunakan rak rendah.

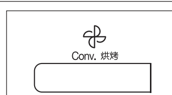
Periksa bagi memastikan elemen pemanas berada di kedudukan mendatar dan pinggan putar di kedudukannya yang betul. Buka pintu dan letakkan bekas si atas rak rendah dan letakkan di atas pinggan putar.

1. Tekan butang **Convection (Perolakan)** (Conv. 烘烤).

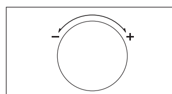


   Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
   Conv. 烘烤 (mod perolakan)
   220 °C (suhu)

2. Tekan butang **Convection (Perolakan)** (Conv. 烘烤) satu kali atau lebih untuk melaraskan suhu. (Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

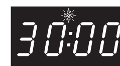


3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **tombol dail**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).

   Hasil : Proses memasak bermula:
   - Masa paparan ialah 8 saat untuk mod masakan praset yang dipilih dan 2 saat untuk praset suhu dalam jujukan.
     Cth) 30 minit masa memasak pada 200 °C



(dipaparkan selama 8 saat)



(dipaparkan selama 2 saat)

   - Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

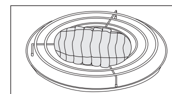
Jika anda ingin mengetahui suhu semasa rongga ketuhar, tekan butang **Fast Preheat (Memanas Dahulu Cepat)** (Fast Preheat 快速预热).

Berhati-hati, pemanas Gril mungkin berfungsi secara bersela semasa mod perolakan dioperasikan.

MEMILIH AKSESORI

Proses memasak perolakan tradisional tidak memerlukan perkakas memasak. Anda harus, bagaimanapun, menggunakan hanya perkakas memasak yang anda gunakan bagi ketuhar anda yang biasa.

Bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro biasanya tidak sesuai untuk proses memasak perolakan; jangan gunakan bekas dan pinggan plastik, cawan kertas, tuala, dll.



Jika anda ingin memilih mod memasak kombinasi (gril dan gelombang mikro), gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan juga kalis ketuhar.

Untuk butiran lanjut mengenai perkakas memasak yang sesuai, rujuk kepada Panduan Perkakas Memasak di muka surat 28.

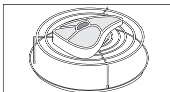
MALAY

MENGGRIL

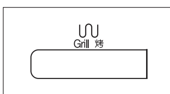
Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak tinggi.

1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak.



2. Tekan butang **Grill (Gril)** (Grill 烤).

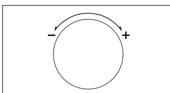


Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
Grill 烤 (mod gril)

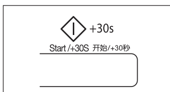
- Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.

3. Pilih masa menggril dengan memutar **tombol dail**.

- Masa menggril yang maksimum ialah 60 min.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).



Hasil : Gril bermula.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN GRIL

Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

☛ SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah ideal kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sama rata.
SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas. Anda boleh memperbaiki masakan dan gril, jika anda menggunakan rak tinggi.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas rak yang lebih sesuai untuk jenis makanan yang hendak dimasak. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Microwave + Grill (Gelombang Mikro + Gril)** (MWO+Grill 微波+烤).



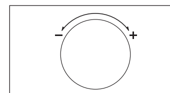
Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
MWO+Grill 微波+烤 (mod kombi gelombang mikro & gril)
600 W (kuasa output)

2. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Microwave + Grill (Gelombang Mikro + Gril)** (MWO+Grill 微波+烤) sehingga kuasa keluaran yang sepadan dipaparkan (300-600 W).

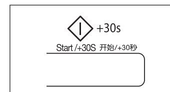
- Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.

3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **tombol dail**.

- Masa memasak yang maksimum ialah 60 min.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).



Hasil :

- Proses memasak kombinasi bermula.
- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN PEROLAKAN

Proses memasak kombinasi menggunakan kedua-dua tenaga gelombang mikro dan pemanasan perolakan. Tiada pemanasan dahulu diperlukan kerana tenaga gelombang mikro terdapat dengan serta-merta.
Banyak makanan boleh dimasak dengan mod kombinasi, terutamanya:

- Daging dan ayam itik panggang
- Pai dan kek
- Hidangan telur dan keju

SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah ideal kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sama rata.
SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas.
Anda boleh mendapatkan masakan dan pemerangan yang lebih baik, jika anda menggunakan rak rendah.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas pinggan putar atau di atas rak rendah yang kemudian seharusnya diletakkan di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Microwave + Convection (Gelombang Mikro + Perolakan)** (MWO+Conv 微波 烘烤).

MWO+Conv 微波+烘烤

Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

MWO+Conv 微波 烘烤 (mod kombi gelombang mikro & perolakan)

220 °C (suhu : tukar kepada mod suhu yang berikut dalam 2 saat)

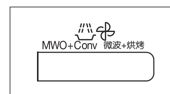
2. Pilih suhu dengan menekan butang **Microwave + Convection (Gelombang Mikro + Perolakan)** (MWO+Conv 微波 烘烤).
(Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

MWO+Conv 微波+烘烤

3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **tombol dail**.

- Masa memasak yang maksimum ialah 60 min.

4. Laraskan aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Microwave + Convection (Gelombang Mikro + Perolakan)** (MWO+Conv 微波 烘烤) sehingga kuasa keluaran yang sepadan dipaparkan
(600, 450, 300, 180, 100 W).

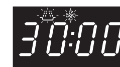


5. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (Start/+30S 开始/+30秒).

+30s
Start/+30S 开始/+30秒

Hasil :

- Proses memasak kombinasi bermula.
- Ketuhar dipanaskan ke suhu yang dikehendaki dan kemudian proses memasak gelombang mikro diteruskan sehingga masa memasak tamat.
- Masa paparan ialah 8 saat untuk mod masakan praset yang dipilih dan 2 saat untuk praset suhu dalam jujukan.
  Cth) 30 minit masa memasak pada 200 °C



(dipaparkan selama 8 saat)



(dipaparkan selama 2 saat)

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap min.

Jika anda ingin mengetahui suhu semasa rongga ketuhar, tekan butang **Fast Preheat (Memanas Dahulu Cepat)** (Fast Preheat 快速预热).

MALAY

PANDUAN PERKAKAS MEMASAK

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan. Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 min.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar “bone china” biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Bekas	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ **: Disyorkan**

✓✗ **: Amaran penggunaan**

✗ **: Tidak Selamat**

PANDUAN MEMASAK

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:
Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:
Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak
Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar
Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu.
Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Bayam	150 g	600 W	5-6	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300 g	600 W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang hijau	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran campur (lobak merah/ kacang pis/jagung)	300 g	600 W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran campur (gaya cina)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

Beras : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup. Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.
Catatan: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

Pasta : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Beras putih (separa rebus)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras perang (separa rebus)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras campuran (beras + beras hutan)	250 g	900 W	16-17	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Jagung campuran (beras + biji-bijian)	250 g	900 W	17-18	5	Tambahkan 400 ml air sejuk.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Tambahkan 1000 ml air panas.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 min.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Semua sayur-sayuran segar harus dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro yang penuh (900 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Brokoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah.
Kubis Brussel	250 g	6-6½	3	Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air.
Lobak Merah	250 g	4½-5	3	Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya.
Kubis Bunga	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah.
Courgette	250 g	4-4½	3	Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut.
Terung	250 g	3½-4	3	Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.
Lik	250 g	4-4½	3	Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 30 2013-01-25 5:07:34

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Cendawan	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan.
Bawang	250 g	5-5½	3	Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air.
Lada	250 g	4½-5	3	Potong lada menjadi kepingan kecil.
Kentang	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat.
Kubis lobak putih	250 g	5½-6	3	Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil.

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional.
Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup

Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W.
Semak jadual-jadual bagi panduan.
Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).
Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan. Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan.
Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.
Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang.
Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 31 2013-01-25 5:07:34

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang mebuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI:
Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disarankan: antara 30-40 °C.
SUSU BAYI:
Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disarankan: lebih kurang 37 °C.

KOMEN:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa	Masa biar (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190 g	600 W	30 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 min. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Bubur bayi (biji-bijian + susu + buah)	190 g	600 W	20 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 min. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Susu bayi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 saat. 1 min. hingga 1 min. 10 saat.	2-3	Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 min. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Minuman (kopi, teh dan air)	150 ml (1 cawan) 300 ml (2 cawan) 450 ml (3 cawan) 600 ml (4 cawan)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Tuangkan ke dalam cawan-cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata.
Sup (dingin)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Stew (dingin)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Pasta dengan sos (dingin)	350 g	600 W	3½-4½	3	Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Pasta yang diisi dengan sos (dingin)	350 g	600 W	4-5	3	Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Hidangan dalam pinggan (dingin)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.
Fondue keju sedia dihidang (sejuk)	400 g	600 W	6-7	1-2	Letakkan fondue keju sedia untuk dihidang ke dalam mangkuk pyrex kaca bersaiz sesuai dengan penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memanaskan semula. Kacau rata sebelum menghidangkannya.

MENCAIR BEKU

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencairbekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Terbalikkan separuh masa, keringkan sebarang cecair dan buang sebarang giblet secepat mungkin. Periksa makanan beberapa kali bagi memastikan ia tidak berasa hangat.
Jika bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan nipis mula berasa hangat, ia boleh dilindungi dengan membalut jaluran kerajang aluminium yang sangat kecil padanya semasa nyahbeku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskan.

Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 hingga -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Semua makanan sejuk beku harus dicairbekukan menggunakan aras kuasa mencair beku (180 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Daging				
Daging lembu kisar	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Letakkan daging di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Stik babi	250 g	7-8		
Ayam Itik				
Kepingan ayam	500 g (2 kpg)	14-15	15-60	Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ayam	1200 g	32-34		
Ikan				
Filet Ikan	200 g	6-7	10-25	Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ikan	400 g	11-13		
Buah-buahan				
Beri	300 g	6-7	5-10	Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar).
Roti				
Rol roti (setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	1-1½ 2½-3	5-20	Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Roti bakar/ Sandwic	250 g	4-4½		
Roti Jerman (tepung gandum+ tepung rai)	500 g	7-9		

MALAY

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 34 2013-01-25 5:07:35

GRIL

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 4 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril: Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril: Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting: Harap ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

Microwave + Grill (Gelombang Mikro + Gril)

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan pusingan pinggan putar, makanan diperangkan dengan rata. Tiga mod kombinasi tersedia dengan model ini:
600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas untuk memasak dengan Microwave + Grill (Gelombang Mikro + Gril)
Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak Microwave + Grill (Gelombang Mikro + Gril):
Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Komen penting: Setiap kali mod kombinasi Microwave + Grill (Gelombang Mikro + Gril) digunakan, makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut.
Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan Gril untuk Makanan Segar

Panaskan dahulu gril dengan fungsi gril selama 2-3 min.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
Kepingan roti bakar	4 kpg (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	2-3	1-2	Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak.
Tomato gril	400 g (2 kpg)	300 W + Gril	5-6	-	Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 min.
Roti bakar tomato-keju	4 kpg (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 min.
Roti bakar hawaii (ham, nenas, hirisan keju)	4 kpg (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 min.
Kentang bakar	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 35 2013-01-25 5:07:35

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
Kentang / Sayur gratin (sejuk)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Letakkan gratin pasta segar ke dalam bekas pyrex kaca kecil. Letakkan bekas di atas rak tinggi. Selepas memasak biarkan selama 2-3 min.
Epal bakar	2 biji epal (lebih kurang 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah.
Kepingan ayam	500 g (2 kpg)	300 W + Grill	8-10	6-8	Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 min.
Stik lembu (sederhana)	400 g (2 kpg)	Gril sahaja	10-14	8-12	Sapu stik lembu dengan minyak. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 min.
Ikan Panggang	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan-ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 min.

PEROLAKAN

Memasak dengan perolakan adalah kaedah tradisional yang diketahui ramai untuk memasak makanan di dalam ketuhar tradisional dengan hawa panas.
Kedudukan elemen pemanas dan kipas terletak di dinding belakang, supaya udara panas boleh beredar.

Perkakas memasak untuk proses memasak perolakan:
Semua perkakas kalis ketuhar konvensional, tin membakar dan helaian membakar – apa sahaja yang biasanya anda gunakan di dalam ketuhar perolakan tradisional – boleh digunakan.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak perolakan:
Semua biskit, skon, rol dan kek harus dibuat menggunakan mod ini dan juga kek buah yang kaya, pastri choux dan souffle.

Gelombang Mikro + Perolakan

Mod ini menggabungkan tenaga gelombang mikro dengan udara panas dan dngan itu mengurangkan masa memasak sambil memberi makanan permukaan yang perang dan rangup.
Memasak dengan perolakan adalah kaedah memasak tradisional yang diketahui ramai di dalam ketuhar dengan udara panas yang diedarkan oleh kipas di dinding belakang.

Perkakas untuk memasak dengan Gelombang Mikro + Perolakan:
Harus membolehkan gelombang mikro menembusinya. Harus kalis ketuhar (seperti kaca, tembikar atau “china” tanpa perapi logam); serupa dengan perkakas memasak yang diterangkan di bawah MW + Gril.

Makanan yang sesuai untuk masakan Gelombang Mikro + Perolakan:
Semua jenis daging dan ayam itik serta kaserol dan hidangan gratin, kek span dan kek buah ringan, pai dan repui, sayur panggang, skon dan roti.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 36 2013-01-25 5:07:35

Panduan Perolakan untuk makanan segar dan sejuk beku

Panaskan dahulu ketuhar perolakan dengan fungsi prapanas automatik kepada suhu yang diingini. Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk masakan perolakan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
PIZA					
Piza sejuk beku (sedia dibakar)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Letakkan piza di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 min.
PASTA					
Lasagne sejuk beku	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Letakkan di dalam bekas pyrex kaca bersaiz sesuai atau biarkan dalam bungkusan asalnya (pastikan ini sesuai untuk gelombang mikro dan haba ketuhar). Letakkan pasta gratin sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 2-3 min.
DAGING					
Daging lembu panggang / Daging bebiri muda panggang (sederhana)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Sapukan daging lembu/bebiri muda dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada, garam dan paprika. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 min.
Ayam panggang	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ayam mula-mula bahagian dada di bawah, kedua bahagian dada di atas di atas rak rendah. Biarkan selama 5 min.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
ROTI					
Rol roti segar	6 kpg (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Letakkan rol roti dalam satu bulatan di atas rak rendah. Biarkan selama 2-3 min.
Roti bawang putih (sejuk, dibakar dahulu)	200 g (1 kpg)	180 W + 220 °C	8-10	-	Letakkan baget sejuk di atas kertas membakar di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 min.
KEK					
Kek epal (doh segar)	500 g	Hanya 180 °C	38-43	-	Letakkan doh segar di dalam bekas membakar logam hitam segi empat tepat kecil (panjangnya 25 cm). Letakkan kek di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5-10 min.
Mufin mini (doh segar)	12 x 30 g (350-400 g)	Hanya 220 °C	17-23	-	Isikan doh segar dengan sama banyak ke dalam bekas mufin kertas. Letakkan bekas di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5 min.
Biskut (doh segar)	200-250 g	Hanya 200 °C	15-20	-	Letakkan croissant dingin di atas kertas membakar di atas rak rendah.
Kek sejuk beku	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Letakkan kek sejuk beku terus di atas rak rendah. Selepas mencair beku dan menghangatkan, biarkan selama 15-20 min.

MALAY

MENCAIRKAN MENTEGA
Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT
Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair. Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU
Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN
Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk.
Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil.
Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas mencairkan.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)
Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk. Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900 W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM
Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata. Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W. Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING
Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM
Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W. Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

SPESIFIKASI TEKNIKAL

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Model	MC285TATC**
Sumber kuasa	230 V ~ 50 Hz AC
Penggunaan kuasa Kuasa maksimum Gelombang mikro Gril (elemen pemanas) Perolakan (elemen pemanas)	 2700 W 1400 W 1250 W Maks. 1850 W
Kuasa output	100 W / 900 W – 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (L x D x T) Bahagian luar Rongga ketuhar	 517 x 467 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Isi padu	28 L
Berat Bersih	 Kira-kira 18,0 kg

MEMO

MEMO

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_MA.indd 39 2013-01-25 5:07:35



SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1 800 588 889	

No. Kod.: DE68-04139D

微波炉

用户手册和烹调指南

请注意三星保修服务不包括产品操作讲解、纠正不当安装、进行正常清洁或维护。

Planet First 100 % Recycled Paper

本手册采用 100 % 再生纸印刷。

MC285TATC**

想像无限可能

感谢您购买本三星产品。
请访问下列网站注册您的产品：

www.samsung.com/register

SAMSUNG

简体中文

如何使用本说明书

您购买了一台三星微波炉。在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

符号和图标的说明图例


警告 危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡。**


警示 危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失。**

 警告；火灾危险

 警告；表面灼热

 警告；有电

 警告；易爆炸材料

 请勿尝试。

 请勿触摸。

 请勿拆卸。

 请严格遵守指导说明。

 请从墙壁插座拔下电源插头。

 请确保微波炉接地，以防止触电。

 请呼叫服务中心获取帮助。

 注意

 重要指示

重要安全说明

请认真阅读并留作以后参考。

确保严格遵守这些安全注意事项。

在使用微波炉前，确保遵守下列说明。

 **警告**
（仅限微波功能）

 **警告：** 如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。

 **警告：** 对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。

 **警告：** 不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。

 本设备专为家庭使用而设计。

警告： 年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。不应该让儿童清洁和维护本设备，除非他们已经年满 8 岁并有成年人监护。

只能使用适合在微波炉中使用的器皿。

在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，由于可能会起火。

此微波炉专为加热食物和饮料而设计。如果用来烘干食物或衣服，或加热暖贴、拖鞋、海绵、湿布及类似物品，可能会有导致人身伤害、起火或火灾的危险。

如出现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

警告： 对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾，因此在接触容器时应格外小心。

警告： 应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。

微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。

如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 3 2013-01-25 5:06:23

本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。

应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。

如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。

警告： 不得将液体或其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸；

不要用水喷射清洗本设备。

本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触微波炉内腔和控制面板为宜。

在新微波炉首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。

如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。

微波炉必须放在离插座较近的地方。

微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

⚠ 警告 （仅限微波功能）- 可选

警告： 在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热器。

警告： 在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉。

不要使用蒸汽清洁器清洁。

警告： 在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。

警告： 在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。
应注意避免碰触加热部件。
除非有家长监护，否则严禁未满 8 岁的儿童使用微波炉。

年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。

不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。

本设备工作时可接触到的微波炉表面的温度可能会较高。

本设备工作时微波炉门或外表面可能会变烫。

让低于 8 岁的儿童远离本设备及其电源线。

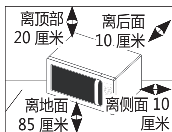
微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。

此产品是第 2 组 B 类 ISM 设备。第 2 组的定义包含所有专门用于产生射频能量的 ISM 设备和/或用于电磁辐射形式的材料处理的设备，以及 EDM 和弧焊设备。
B 类设备适合用于民用设施和直接连接到低压供电网（为民用建筑供电）的设施。

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 5 2013-01-25 5:06:23

安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。



1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。
2. 去除微波炉内的所有包装材料。
3. 安装转盘支撑环和转盘。检查转盘是否能自由转动。（仅限具有转盘的型号）
4. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

☛ 如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。
为安全起见，请使用合适的交流接地插座。

☛ 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

清洁您的微波炉

微波炉的以下部位需要经常清洁，以防油脂和食物残渣堆积：

- 内外表面
- 门和门的密封条
- 转盘和转盘支撑环（仅限具有转盘的型号）

☛ **务必**确保门的密封条清洁，并且门可以完全关紧。

☛ 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

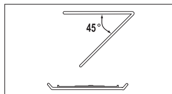
1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。然后用清水擦净并晾干。
2. 用蘸有肥皂水的布擦净内表面或转盘支撑环上的污点和污迹。然后用清水擦净并晾干。
3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在转盘上放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热十分钟。
4. 在需要时清洗能放入洗碗机清洗的碟子。

不要将水溅到通风孔内。**绝不要**使用任何研磨剂或化学溶剂。清洁门的密封条时要特别注意，确保没有异物：

- 积聚
- 阻止门正确关闭

每次使用后用温和的洗涤剂溶液清洁微波炉内壁，但在清洁之前应该让微波炉冷却下来，以避免受伤。

在清洁炉内壁的上部时，将加热器向下旋转 45 ° 就可以很方便对其进行清洁。



（仅限于采用旋转式加热器的型号）

存放和修理您的微波炉

存放或修理微波炉时需要采取一些简单的防范措施。

门或门和门的密封条损坏时不能使用微波炉：

- 门栓损坏
- 密封条老化
- 微波炉外壳扭曲变形

一定要请合格的微波炉维修技术人员进行修理

请勿卸下微波炉的外壳。如果微波炉出现故障，需要维修，或者您怀疑微波炉出现了问题：

- 将其从电源插座上拔下
- 与最近的售后服务中心联系

如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥、无尘的地方。
原因： 灰尘和潮湿的空气会损坏微波炉的工作部件。

此微波炉不是为商用设计的。

为安全起见，请勿自行更换灯泡。
请联系最近的授权三星客户服务中心，安排合格的工程师来更换灯泡。

简体中文

简体中文

警告				
只有合格人员才能修改或修理本设备。	✓	✓	✓	✓
请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。	✓	✓	✓	✓
为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。	✓	✓	✓	✓
请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附近；请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；请勿将微波炉直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置微波炉的表面务必保持水平。	✓	✓	✓	✓
本产品必须按照地方和国家规定正确接地。	✓	✓	✓	✓
清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。	✓	✓	✓	✓
请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。	✓	✓	✓	✓
如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。	✓	✓	✓	✓
请勿用湿手触摸电源插头。	✓	✓	✓	✓
在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。	✓	✓	✓	✓
请勿将手指或异物插入微波炉，如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
请勿对微波炉门施加过大的压力或撞击。	✓	✓	✓	✓
请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。	✓	✓		
请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁微波炉。	✓	✓	✓	✓
确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。	✓	✓		✓
请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。	✓	✓	✓	
请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或微波炉背后的夹缝中。	✓	✓	✓	
请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
请勿向微波炉上倒水或直接喷水。	✓	✓		
请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。	✓	✓	✓	
请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。	✓	✓		
请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。	✓		✓	✓
请让儿童远离打开或关闭的微波炉门，因为他们可能会撞到上面或被门缝挤到手指。	✓	✓	✓	✓

警告： 对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。 如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施： • 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。 • 用清洁、干燥的布包扎。 • 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。	✓	✓	✓	✓

⚠ 警示				
只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。 从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。 原因： 会产生电弧或火花而损坏微波炉。	✓		✓	✓
请勿用微波炉烘干报纸或衣服。	✓		✓	✓
少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。	✓		✓	✓
请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。	✓	✓		
带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。			✓	✓
不要在通风口上盖布或纸。从微波炉里排出的热气会将其点燃。微波炉会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。	✓		✓	
在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。			✓	
为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。			✓	
在打开微波炉门时与微波炉保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。			✓	
不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。我们建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。	✓			✓
安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分。）	✓		✓	
在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。	✓	✓	✓	

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 9 2013-01-25 5:06:27

简体中文

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。（仅限微波功能）

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

(a) 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

(b) 不要在微波炉门和前面表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

(c) 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：

(1) 门（弯曲）

(2) 门栓（损坏或丢失）

(3) 门封条和密封面

(d) 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

如果由于客户原因导致本设备损坏和/或附件损坏或丢失，在更换附件或维修受损部位时，三星公司将收取一定费用。这一规定涵盖的项目包括：

(a) 微波炉门、拉手、外部面板或控制面板凹痕、划伤或损坏。

(b) 托盘、导辊、转盘转轴或烤架损坏或丢失。

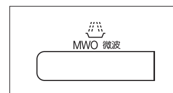
- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

目录

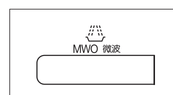
“快速”查找指南

要烹调某种食物。

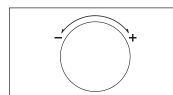
1. 将食物放入微波炉。
按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮。



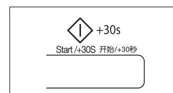
2. 按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮，直到显示适当的功率级别。



3. 根据需要旋转**刻度盘旋钮**，选择烹调时间。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。

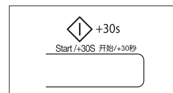


结果： 烹调开始。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

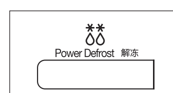
要额外增加 30 秒烹调时间。

将食物留在微波炉中。
按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。

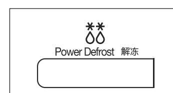


如果想要解冻某种食物。

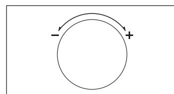
1. 将冷冻的食物放入微波炉中。
按 **Power Defrost (解冻)** (Power Defrost 解冻) 按钮。



2. 按 **Power Defrost (解冻)** (Power Defrost 解冻) 按钮选择食物种类，直到选中所需的食物种类。

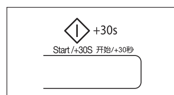


3. 根据需要旋转**刻度盘旋钮**，选择重量。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (![Start/+30S 开始/+30秒]) 按钮。

   结果： 解冻开始。
   - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



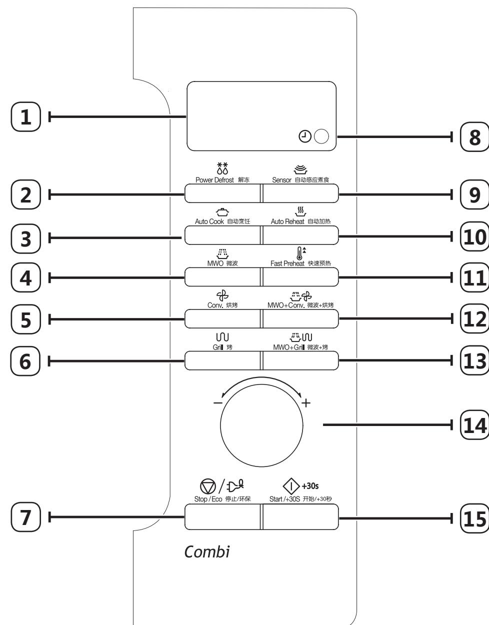
设置节能模式

本微波炉具有节能模式。此功能可让微波炉在不使用时节省电力。

- 按 **Stop/Eco (停止/环保)** (Stop/Eco 停止/环保) 按钮。
- 若要退出节能模式，请打开微波炉门或按 **Stop/Eco (停止/环保)** (Stop/Eco 停止/环保) 按钮。显示屏上会显示当前时间。微波炉已可供使用。



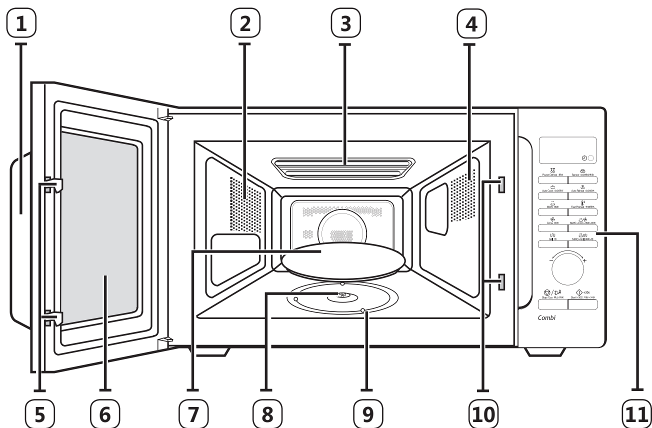
控制面板



1. 显示屏
2. 解冻按钮
3. 自动烹饪按钮
4. 微波按钮
5. 烘烤按钮
6. 烤按钮
7. 停止/环保按钮
8. 时钟设置按钮
9. 自动感应煮食按钮
10. 自动加热功能按钮
11. 快速预热按钮
12. 微波+烘烤按钮
13. 微波+烤按钮
14. 刻度盘旋钮 (重量/分量/时间)
15. 开始/+30 秒按钮

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 12 2013-01-25 5:06:28

微波炉构造

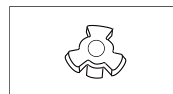


1. 门把手
2. 通风孔
3. 加热器
4. 通风孔
5. 门销
6. 门
7. 转盘
8. 转盘转轴
9. 转盘支撑环
10. 安全门锁孔
11. 控制面板

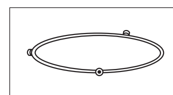
附件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。

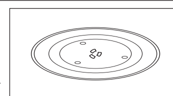
1. **转盘转轴**，应正确放置在微波炉底部的机轴上。
   目的： 转盘转轴使转盘转动。



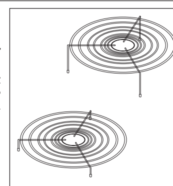
2. **转盘支撑环**，放在微波炉的中央。
   目的： 转盘支撑环支持转盘。



3. **转盘**，放在转盘支撑环上，中间需安装在转盘转轴上。
   目的： 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。



4. **高支架，低支架**，放在转盘上。
   目的： 金属支架可用于同时烹调两种食品。一小份可放在转盘上，另一份可放在支架上。**金属支架可在烧烤、烘烤和组合烹调中使用。**



简体中文

简体中文

设置时间

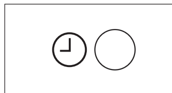
您的微波炉具有内置时钟。当提供电源时，“:0”，“88:88” 或 “12:00” 会自动显示在显示屏内。
请设置当前时间。可以使用 24 小时或 12 小时两种表示法显示时间。
以下情况下，您必须设置时钟：

- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

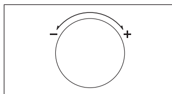
进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。

自动节能功能
如果您在设备设定过程中或者暂停条件下未选择任何功能，将取消该功能且时钟将在 25 分钟后显示。
微波炉灯将在炉门保持打开 5 分钟后关闭。

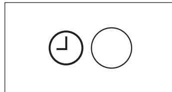
1. **时间表示法...**
   24 小时表示法
   12 小时表示法
   然后按 **Clock (时钟)** (◷) 按钮一两次



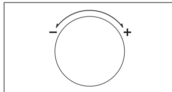
2. 旋转**刻度盘旋纽**来设置小时。



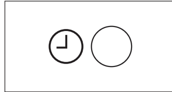
3. 按 (◷) 按钮。



4. 旋转**刻度盘旋纽**来设置分钟。



5. 显示正确的时间后，按 (◷) 按钮来启动时钟。
   结果： 只要不使用微波炉，就显示时间。



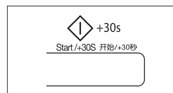
检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。如果您有疑问，请参考下一页上标题为“如果您有疑问或有问题时该怎么办”一节的内容。

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放在微波炉中正确的位置。如果使用了除最大值 (100 % - 900 W) 的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

拉动门右侧的把手，打开微波炉门。
将一杯水放在转盘上。关上微波炉门。

按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (◇) 按钮，通过按适当次数的 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (◇) 按钮将时间设置为 4 或 5 分钟。



结果： 微波炉对水进行加热，
时间持续 4 或 5 分钟。水会沸腾起来。

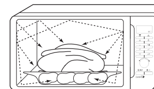
微波炉的工作原理

微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。
您可以使用微波炉来：

- 解冻
- 加热
- 烹调

烹调原则

1. 由磁电管产生的微波在内壁表面反射，当食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。于是，食物就被均匀地烹调。



2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。

3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同：
- 数量和密度
- 含水率
- 初始温度（是否冷冻）

☛ 当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：
- 食物均匀烹调，直到食物中心
- 整个食物内温度一致

如有疑问或遇到问题时怎么办

熟悉一种新的电器总是要花上一点时间。如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。这些解决方案可以节省您的时间，使您不必拨打维修电话。

以下是正常的情况。
- 炉内结露
- 门和外壳附近有雾
- 门和外壳附近有灯光
- 门和通风口有蒸汽飘出

根本未烹调食物
- 是否已正确设置了定时器并且按了 **Start/+30s (开始/+30 秒)** ( ) 按钮？
- 门是否关好？
- 电路是否过载并因此烧断了保险丝或触发了断路器。

食物被烹调过度或未煮熟
- 是否为食物的类型设置了合适的烹调时间？
- 是否选择了合适的功率级别？

炉内有火花和噼啪声（电弧）
- 是否使用了带金属边的碟子？
- 是否把叉子或其他金属器具放在了炉内？
- 铝箔是否离内壁太近？

微波炉对收音机或电视造成干扰
- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。这是正常现象。
  - 解决方法： 将微波炉放在远离电视、收音机和天线的地方。
- 如果微波炉的微处理器探测到干扰，显示屏需重新设置。
  - 解决方法： 拔下电源插头再插上。重设时间。

“E-24”消息表示
- 在微波炉过热之前，自动激活“E-24”消息。如果“E-24”消息激活，按“Stop/Eco (停止/环保)”键，使用初始化模式。

“E-15”消息表示
- 当打开微波炉门或在自动感应煮食模式下按 Stop/Eco (停止/环保) 键时，会自动激活“E-15”消息。按 Stop/Eco (停止/环保) 键可返回初始化模式。

如以上指南仍然不能让您解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。请了解以下信息；
- 通常印在微波炉后面的型号和序列号
- 您的保修服务的细节
- 问题的清楚描述

然后联系您当地的经销商或三星售后服务。

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 15 2013-01-25 5:06:30

简体中文

烹调/加热

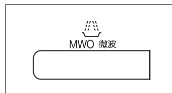
以下步骤为您解释如何烹调或加热食物。

☛ 请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

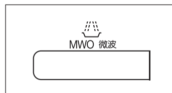
打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。切勿在微波炉空着时开启机器。

1. 按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮。

   结果： 将显示以下指示：
   MWO 微波（微波模式）

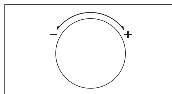


2. 通过反复按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮选择适当的功率级别，直到显示了相应的输出功率为止。有关进一步的详细信息，请参考下一页上的功率级别表。



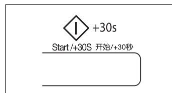
3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。

   结果： 显示烹调时间。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。

   结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。
   烹调开始，当烹调结束时：
   - 微波炉会发出四声蜂鸣声，并在“0”刻度上闪烁四次。
     然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



如果您希望知道微波炉内壁的当前功率级别，按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮一次。如果您希望在烹调期间改变功率级别，按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮两次或更多次，选择所需的功率级别。

快速开始：

如果您希望在短时间内用最大功率（900 W）加热食物，还可以按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮一次，每按一次就增加 30 秒的烹调时间。微波炉马上开始工作。

功率级别和时间变化

利用功率级别功能，您可以根据食物的类型和数量调整释放的热量，从而改变烹调或加热食物所需的时间。有六个功率级别供您选择。

功率级别	百分比	输出
高	100 %	900 W
中高	67 %	600 W
中	50 %	450 W
中低	33 %	300 W
解冻	20 %	180 W
低	11 %	100 W

烹调方法和本手册中指定的烹调时间与指示的特定功率级别相对应。

如果您选择...	则烹调时间必须...
高功率级别 低功率级别	减少 增加

停止烹调

任何时候您都可以停止烹调，以便：

- 检查食物
- 将食物翻面或搅拌食物
- 将食物放置一会

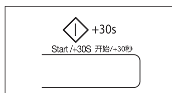
要停止烹调...	执行的操作...
临时停止	临时停止： 打开微波炉门或按停止按钮一次。 **结果：** 烹调停止。 要继续烹调，请再次关上门并按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。
完全停止	完全停止： 按停止按钮两次。 **结果：** 烹调停止。 如果要取消烹调设置，请再次按 **Stop/Eco (停止/环保)** (Stop/Eco 停止/环保) 按钮。

调整烹调时间

您可以按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。

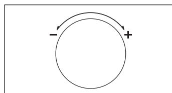
- 在任何时候打开门来检查烹调的程度
- 增加剩余烹调时间

要增加食物的烹调时间，按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮，每按一次就增加 30 秒烹调时间。



- 例如： 要增加三分钟，按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮六次。

您还可以通过旋转刻度盘旋钮来增加/减少烹调时间。



- 要增加烹调时间，请向右旋转刻度盘旋钮
- 要减少烹调时间，请向左旋转刻度盘旋钮

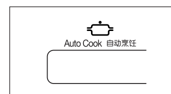
使用自动烹饪功能

四个 Auto Cook (自动烹饪) (Auto) 功能包括/提供预先编程的烹饪时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转刻度盘旋钮来调整食物份量。

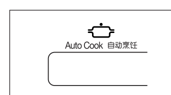
☛ 只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

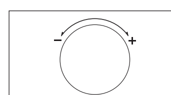
1. 按 **Auto Cook (自动烹饪)** (Auto Cook 自动烹饪) 按钮。



2. 通过按 **Auto Cook (自动烹饪)** (Auto Cook 自动烹饪) 按钮一次或多次来选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。

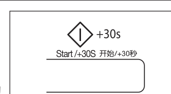


3. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择食物份量。



4. 按 **Start/+30s(开始/+30秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。

   结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。
   - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



简体中文

下表列出了各种自动烹调的程序、份量、待机时间和适当的建议。程序 1 和 2 只能在微波模式下运行。程序 3 在微波和烧烤的组合模式下运行。程序 4 在微波和烘烤的组合模式下运行。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	**新鲜蔬菜**	200-250 克 300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克 700-750 克	2-3 分钟	清洗蔬菜，将其切成差不多大小的小块，然后称重。将它们放到带盖的玻璃碗中。加水，如果烹调 200-250 克蔬菜，加 30 毫升水（2 大汤匙）；如果烹调 300-450 克蔬菜，加 45 毫升水（3 大汤匙）；如果烹调 500-750 克蔬菜，加 60-75 毫升水（4-5 大汤匙）。烹调后搅拌。如果烹调的食物量更大，请在烹调期间搅拌一次。
2.	**削皮/煮过的土豆**	300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克 700-750 克	3 分钟	给土豆削皮，清洗，并将其切成差不多大小的小块，然后称重。将它们放到带盖的玻璃碗中。如果烹调 300-450 克土豆，加 45 毫升水（3 大汤匙）；如果烹调 500-750 克土豆，加 60 毫升水（4 大汤匙）。
3.	**烤鱼**	200-300 克 （1 块） 400-500 克 （2 块） 600-700 克 （3 块）	3 分钟	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将鱼头尾相接地并排放在高金属支架上。听见蜂鸣声立即翻面。
4.	**烤牛肉/烤羊肉**	900-1000 克 1200-1300 克 1400-1500 克	10-15 分钟	给牛肉/羊肉刷油并加调味品（只加胡椒粉，烧烤后再放盐）。将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。微波炉发出蜂鸣声时翻面。烧烤后，在放置期间，肉应该包在铝箔纸中。

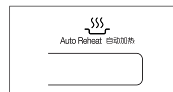
使用自动加热功能

四个 Auto Reheat (自动加热) (Auto Reheat 自动加热) 功能提供四个预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转刻度盘旋纽来调整食物份量。

☛ 只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

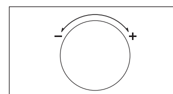
1. 按 **Auto Reheat (自动加热)** (Auto Reheat 自动加热) 按钮。



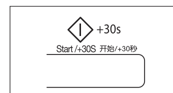
2. 通过按 **Auto Reheat (自动加热)** (Auto Reheat 自动加热) 按钮一次或多次来选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。



3. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择食物份量。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。



结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出了各种自动加热/烹调的程序、份量、待机时间和适当的建议。
程序 1 和 2 只能在微波模式下运行。
程序 3 和 4 在微波和烘烤的混合模式下运行。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	**现成饭菜/盒饭**（冷藏）	300-350 克 400-450 克 500-550 克	3 分钟	放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。
2.	**汤/酱汁**（冷藏）	200-250 克 300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克 700-750 克	2-3 分钟	倒入一个深陶瓷汤盘或碗中，并在加热期间盖上塑料盖。微波炉发出蜂鸣声时立即对汤进行搅拌（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止）。放置前后小心搅拌。
3.	**冷冻面包卷**（-18 至 20 °C）	100-150 克 200-250 克 300-350 克 400-450 克	3-5 分钟	将 2 至 6 个冷冻的面包卷 (-18°C) 放在低支架上，摆成一圈。将 8 个冷冻的面包卷平均地放在低支架和高支架上。此程序适用于较小的冷冻烘焙产品以及面包卷、爵巴塔面包卷和较小的棍子面包。
4.	**冷冻蛋糕**	200-300 克 400-500 克 600-700 克 800-900 克 1000-1100 克 1200-1300 克	5-25 分钟	将冷冻蛋糕放在低支架中间，摆成一圈。将支架放在微波炉的转盘中间。借助于烘烤，蛋糕将完成加热并变得酥脆。此程序适用于以下蛋糕（圆形）和蛋糕块：上面有面包屑的水果蛋糕、糖粉奶油细末蛋糕、带果仁的蛋糕。它不适用于奶油蛋糕和巧克力蛋糕。

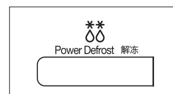
使用强力解冻功能

解冻功能 (Power Defrost 解冻) 可以解冻肉类、家禽、鱼、面包、蛋糕和水果。
解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

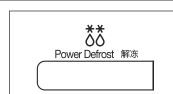
只能使用微波安全容器。

打开微波炉门。将冷冻食物放在转盘中央的瓷盘上。关上微波炉门。

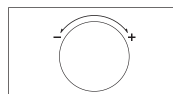
1. 按 **Power Defrost (解冻)** (Power Defrost 解冻) 按钮。



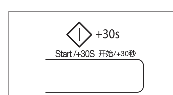
2. 通过按 **Power Defrost (解冻)** (Power Defrost 解冻) 按钮一次或多次来选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。



3. 通过旋转刻度盘旋钮来选择食物**重量**。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。
   结果：
   - 解冻开始。
   - 解冻进行时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。



5. 按 **Stop/Eco (停止/环保)** (Stop/Eco 停止/环保) 按钮结束解冻。
   结果： 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



☛ 您也可以手动解冻食物。要这样做，请选择功率级别为 180 W 的微波功能。有关进一步的详细信息，请参考第 34 页上标题为“解冻”一节的内容。

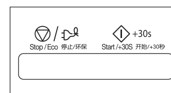
下表列出了各种解冻的程序、份量、待机时间和适当的建议。在解冻前去掉所有包装材料。将肉类、家禽和鱼放在玻璃平盘或磁盘上，将面包和蛋糕摆放在吸油纸上。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	**肉类**	200-2000 克	20-90 分钟	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。
2.	**家禽**	200-2000 克	20-90 分钟	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整只鸡和鸡块。
3.	**鱼**	200-2000 克	20-80 分钟	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。
4.	**面包/蛋糕**	125-1000 克	10-60 分钟	将面包水平放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。（微波炉仍处于运行状态并在您打开微波炉门时停止）。此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。
5.	**水果**	100-600 克	5-20 分钟	将水果均匀地摆在玻璃平盘上。此程序适用于各种水果。

关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。

1. 同时按 (Stop/Eco 停止/环保) 和 (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。



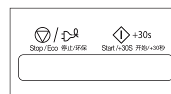
结果：

- 将显示以下指示。

OFF

- 每次您按按钮时微波炉将不发出蜂鸣声。

2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按 (Stop/Eco 停止/环保) 和 (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。



结果：

- 将显示以下指示。

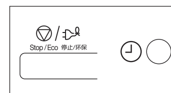
On

- 微波炉工作时蜂鸣器重新处于打开状态。

安全锁定您的微波炉

您的微波炉配备有特殊的儿童安全程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。
可以随时锁定微波炉。

1. 同时按 (Stop/Eco 停止/环保) 和 (时钟) 按钮。

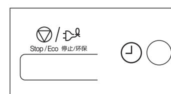


结果：

- 微波炉被锁定
  （无法选择任何功能）。
- 显示屏显示“L”。

L

2. 若要取消微波炉的锁定，再次同时按 (Stop/Eco 停止/环保) 和 (时钟) 按钮。



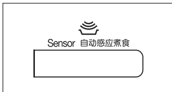
结果： 可以正常使用微波炉。

使用自动感应煮食功能

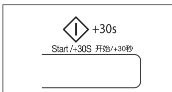
八种自动感应煮食功能包括/提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转**刻度盘旋钮**来调整自动感应煮食的种类。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上门。

只能使用微波安全的碟子。

1. 通过一次或多次按 **Sensor Cook (自动感应煮食)** (Sensor 自动感应煮食) 按钮选择烹调食物的类型。
（请参见侧面的表）。



2. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。



结果： 烹调开始。当烹调结束时。
1) 微波炉发出四次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出三次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 重新显示当前时间。

只能使用微波安全的容器。

如果内部温度超过 60 °C，显示屏上会显示“hot”，冷却风扇将运转 3 分钟。在微波炉冷却到传感器安全模式需要的温度之前，您暂时无法使用 **Sensor Cook (自动感应煮食)** (Sensor 自动感应煮食) 按钮。

如果在此操作期间微波炉门打开或按 **Stop/Eco (停止/环保)** (Stop/Eco 停止/环保) 按钮，则显示“E-15”。此时，再按一次 **Stop/Eco (停止/环保)** (Stop/Eco 停止/环保) 按钮，“E-15”显示将消失。

自动感应煮食设置

下表列出了 8 种自动感应煮食程序。它包含每种食物的建议份量、烹调后的待机时间和适当的建议。在烹调程序开始后，会自动计算烹调时间和功率级别。烹调程序由自动感应系统控制，非常方便。
取出时要戴微波炉手套！

编号	食物	份量	待机时间（分钟）	建议
1	**饮料（常温咖啡、牛奶、茶、水）**	150-250 克（1 杯或 1 大杯）	1-2	将液体（常温）倒入瓷杯或大杯。加热时不要盖杯盖。放在转盘的中央。将杯子在微波炉中放置一会。放置前后搅拌饮料。取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。
2	**椰菜**	200-500 克	1-2	冲洗并清洁新鲜蔬菜，例如椰菜，然后准备成掰开的小花。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。此程序适合于椰菜以及切成片的胡瓜、茄子、南瓜或青椒。
3	**切成片的胡萝卜**	200-500 克	1-2	冲洗并清洁新鲜蔬菜，例如胡萝卜，然后切成均匀的圆形薄片。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。此程序适合于切成片的胡萝卜以及花椰菜或大头菜。

简体中文

编号	食物	份量	待机时间（分钟）	建议
4	**带皮烤的土豆**	200-800 克	2-3	冲洗并清洁土豆，每个 200 克。刷上橄榄油，然后用叉子刺破表皮。放在低支架上，摆成一圈。将支架放在转盘上。
5	**冷冻比萨**	300-500 克	-	将冷冻比萨放在低支架上。
6	**冷冻的宽面条**	400-800 克	3-4	将冷冻宽面条放入大小合适的耐热盘中。将盘子放到低支架上。
7	**鸡块**	200-700 克	2-3	给冷藏的鸡块刷上油和调味品。将带皮的一面朝下放在低支架上。微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。按开始按钮来继续烹调。
8	**烤鸡**	1.0-1.2 千克	4-5	给冷藏的鸡刷上油和调味品。将鸡胸一面朝下放在低支架的中间。微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。按开始按钮来继续烹调。

自动感应烹调说明

自动传感器可通过检测烹调时食物产生的气体量自动烹调食物。

- 烹调食物时，会产生许多种类型的气体。自动传感器通过检测食物产生的气体来确定适当的烹调时间和功率级别，您无需再设置烹调时间和功率级别。
- 当您在自动感应煮食期间将容器盖上盖子或包上塑料包装材料时，自动传感器将在容器中充满水蒸气时检测食物产生的气体量。
- 烹调快要结束之前，将开始对剩余的烹调时间倒计时。如果需要，此时是转动或搅拌食物的最佳时机，以利于均匀烹调。
- 在进行自动感应煮食之前，可在食物中加入香草、调味品或酱油。请注意，盐或糖可能引起食物燃烧，所以应在烹调后添加这些配料。
- 增加/减少功能板用于增加或减少烹调时间。您应使用此功能来调节烹调的程度以符合您的个人口味。用于自动感应烹调的器皿和盖子。
- 要使用此功能获得良好的烹调效果，请按照本书的图表中的说明选择适当的容器和盖。
- 务必使用微波安全的容器，并用容器的盖或塑料包装材料将其盖上。在使用塑料包装材料时，将塑料包装的一角掀开以透出适量蒸汽。
- 在使用容器时请务必盖上盖子。如果该容器没有盖，请使用塑料包装材料。
- 容器中所盛的食物应至少占容器的一半。
- 显示屏开始倒计时时，需要搅拌或转动的食物应进行搅拌或转向自动感应烹调循环的末端。

用于自动感应煮食烹饪的器皿和盖子

- 要使用此功能获得良好的烹调效果，请按照本书的图表中的说明选择适当的容器和盖。
- 务必使用微波安全的容器，并用容器的盖或塑料包装材料将其盖上。在使用塑料包装材料时，将塑料包装的一角掀开以透出适量蒸汽。
- 在使用容器时请务必盖上盖子。如果该容器没有盖，请使用塑料包装材料。
- 容器中所盛的食物应至少占容器的一半。
- 显示屏开始倒计时时，需要搅拌或转动的食物应进行搅拌或转向自动感应烹调循环的末端。

重要指示

- 在安装好微波炉并将插头插入电源插座后，请不要拔下电源插头。气体传感器需要经过一段时间达到稳定状态后，才能实现令人满意的烹调效果。
- 在进行连续烹调操作时，不建议使用自动感应烹调功能，即一个烹调操作紧接着另一个。
- 应在通风的位置安装微波炉以利于烹调正常进行且保持气流通畅，并可确保传感器正确运行。
- 为了避免严重的后果，在房间中的温度太高或太低时，不要使用自动传感器。
- 不要使用挥发性洗涤剂来清洁微波炉。此类洗涤剂所产生的气体可能会影响传感器。
- 避免将微波炉放置在湿度高或发散气体的装置附近，因为这样将会妨碍自动传感器的正常性能。
- 务必保持炉内清洁。用湿布擦去所有喷溅物。
  此微波炉是专为家庭使用而设计的。

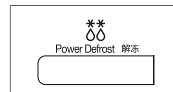
多级烹调

您的微波炉可以设定程序，烹调食物多达三个级别（烘烤、微波+烘烤和快速预热模式不能在多级烹调中使用）。例如： 您希望解冻食物后直接烹调食物，而不必在每个步骤完成后重新设置微波炉。这样，您可以在三个步骤内解冻和烹调 1.8 千克鸡肉：

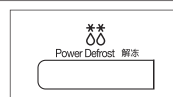
- 解冻
- 微波烹调 30 分钟
- 烧烤 15 分钟

☛ 解冻必须在第一个阶段进行。在其余两个阶段，只能使用一次组合模式和烧烤模式。
不过，微波模式可以使用两次（用两个不同的功率级别）。

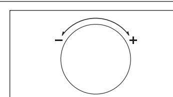
1. 按 **Power Defrost (解冻)** (Power Defrost 解冻) 按钮。



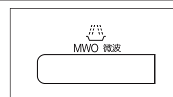
2. 通过按 **Power Defrost (解冻)** (Power Defrost 解冻) 按钮一次或多次来选择烹调食物的类型。



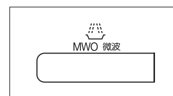
3. 通过将**刻度盘旋钮**旋转适当次数来设置重量。
（例如，1800 克）



4. 按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮。

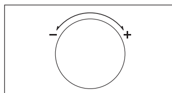


5. 设置微波功率级别：按 **Microwave (微波)** (MWO 微波) 按钮选择适当的**功率级别**（例如，450 W）。



简体中文

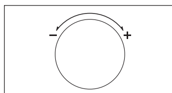
6. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。（例如 30 分钟）。



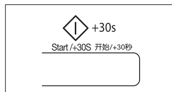
7. 按 **Grill (烤)** (Grill 烤) 按钮。



8. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。（例如 15 分钟）。



9. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。



结果： 烹调开始/+30 秒：

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

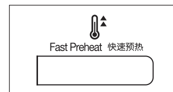
简体中文

快速预热微波炉

烘烤烹调时，建议您在将食物放入微波炉之前将微波炉预热到适当的温度。当微波炉达到所设置的温度时，它会保持大约 10 分钟，然后再自动断开电源。

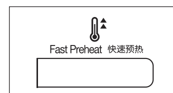
针对您需要的烹调类型，检查加热器是否位于正确位置。

1. 按 **Fast Preheat (快速预热)** (Fast Preheat 快速预热) 按钮。

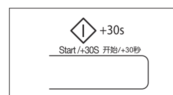


结果： 将显示以下指示：
220 °C （温度）

2. 按 **Fast Preheat (快速预热)** (Fast Preheat 快速预热) 按钮一次或多次来设置温度。（温度： 220、200、180、160、140、100、40 °C）



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。



结果： 微波炉被预热到所设置的温度。

- 屏幕显示选定烹调模式所需时间为 8 秒，按顺序达到预设温度所需时间为 2 秒。
如：使用快速预热模式预热到 200 °C



（显示为 8 秒）



（显示为 2 秒）

- 一旦达到预设温度，微波炉会发出 6 声蜂鸣声，该温度保持 10 分钟。
- 10 分钟后，微波炉发出 4 声蜂鸣声，停止运转。

如果设置温度时里面的温度已达到预设温度，微波炉会发出 6 声蜂鸣声，温度和预设的温度将保持 10 分钟。

如果您希望知道微波炉内的当前温度，按 **Fast Preheat (快速预热)** (Fast Preheat 快速预热) 按钮。

利用烘烤烹调

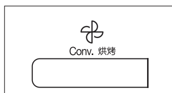
利用烘烤模式，您可以使用与传统炉具相同的方式来烹调食物。此时，不使用微波模式。您可以根据需要在 40 °C 到 220 °C 的范围内以七个预设级别设置温度。最长烹调时间为 90 分钟。

☛ 如果您希望快速预热微波炉，请参阅第 24 页。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用低支架，可以获得更好的烹调效果和食物颜色。

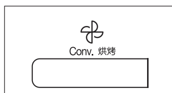
请检查加热器是否位于水平位置以及转盘是否在正确的位置上。打开门，将容器放在低支架上，并安置在转盘上。

1. 按 **Convection (烘烤)** (Conv. 烘烤) 按钮。

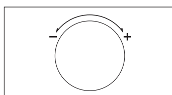


结果： 将显示以下指示：
Conv. 烘烤 （烘烤模式）
220 °C （温度）

2. 按 **Convection (烘烤)** (Conv. 烘烤) 按钮一次或多次来设置温度。（温度： 220、200、180、160、140、100、40 °C）



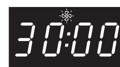
3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。

结果： 烹调开始：

- 屏幕显示预设烹调时间为 8 秒，按顺序达到预设温度所需时间为 2 秒。
  如：烹调时间 30 分钟，加热到 200 °C



（显示为 8 秒）



（显示为 2 秒）

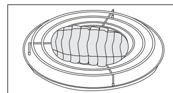
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

如果您希望知道微波炉内的当前温度，按 **Fast Preheat (快速预热)** (Fast Preheat 快速预热) 按钮。

☛ 请注意，当运行在烘烤模式下时，烘烤加热器可能会间歇性启动。

选择附件

传统烘烤烹调需要餐具。不过，您应该只使用正常炉具所用的餐具。



微波安全容器通常不适用于烘烤烹调，不要使用塑料容器、盘子、纸杯、纸巾等。

如果您要选择组合烹调模式（微波和烤或烘烤），只能使用不损坏微波炉的微波安全容器。

☛ 有关适用的餐具和器皿的进一步详细信息，请参考第 28 页的“餐具指南”

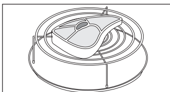
简体中文

烤功能

利用烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。

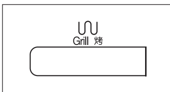
1. 打开门，将食物放在支架上。



2. 按 **Grill (烤)** (Grill 烤) 按钮。

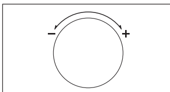
结果： 将显示以下指示：
Grill 烤 （烤模式）

- 您不能设置烤的温度。



3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烧烤时间。

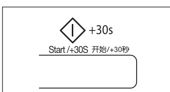
- 最长烧烤时间为 60 分钟。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。

结果： 烧烤开始。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



组合使用微波和烤

您还可以将微波烹调与烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

☛ 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
请始终在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。

打开微波炉门。将食物放在最适合要烹调的食物类型的支架上。将支架放在转盘上。关上微波炉门。

1. 按 **Microwave + Grill (微波 + 烤)** (MWO+Grill 微波+烤) 按钮。

结果： 将显示以下指示：
MWO+Grill 微波+烤 （微波和烤组合模式）
600 W （输出功率）



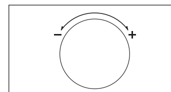
2. 选择适当的功率级别：按 **Microwave + Grill (微波 + 烤)** (MWO+Grill 微波+烤) 按钮，直到显示相应的输出功率 (300-600 W)。

- 您不能设置烤的温度。



3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。

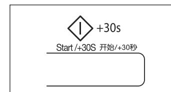
- 最长烹调时间为 60 分钟。



4. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。

结果：

- 组合烹调开始。
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



组合使用微波和烘烤

组合烹调使用微波能量和烘烤加热。此时，无需进行预热，因为微波能量可以立即获得。
许多食物都可以用组合模式烹调，特别是：

- 烤肉和家禽
- 派和蛋糕
- 鸡蛋和干酪菜

请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
请始终在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用低支架，可以获得更好的烹调效果和食物颜色。

打开微波炉门。将食物放在转盘上或放在应安置在转盘上的低支架上。关上微波炉门。

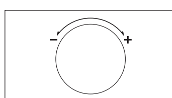


1. 按 **Microwave+Convection (微波+烘烤)** (MWO+Conv 微波 烘烤) 按钮。

   结果： 将显示以下指示：
   MWO+Conv 微波 烘烤 （微波和烘烤组合模式）
   220 °C （温度： 切换到以下温度模式需要 2 秒）



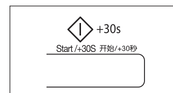
2. 按 **Microwave+Convection (微波+烘烤)** (MWO+Conv 微波 烘烤) 按钮选择温度。（温度： 220、200、180、160、140、100、40 °C）



3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。
   - 最长烹调时间为 60 分钟。



4. 设置适当的功率级别：
   按 **Microwave+Convection (微波+烘烤)** (MWO+Conv 微波 烘烤) 按钮，直到显示出相应的功率级别（600、450、300、180、100 W）。



5. 按 **Start/+30s (开始/+30 秒)** (Start/+30S 开始/+30秒) 按钮。

   结果：
   - 组合烹调开始。
   - 微波炉加热到所需的温度，然后，
     微波烹调继续进行，直到烹调结束。
   - 屏幕显示预设烹调时间为 8 秒，按顺序达到预设温度所需时间为 2 秒。
     如：烹调时间 30 分钟，加热到 200 °C



（显示为 8 秒）



（显示为 2 秒）

   - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



如果您希望知道微波炉内的当前温度，按 **Fast Preheat (快速预热)** (Fast Preheat 快速预热) 按钮。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。 但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。 但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 碟子	✗	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	✗	
纸		
• 碟、杯、 餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。 也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	✗	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。 其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。 不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。 不要接触到食物。 撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓✗	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ **: 推荐**
✓✗ **: 小心使用**
✗ **: 不安全**

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 28 2013-01-25 5:06:35

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具：
餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：
多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖
在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物： 例如，用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间
烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。放置期间盖上盖子。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
菠菜	150 克	600 W	5-6	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
椰菜	300 克	600 W	8-9	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
豌豆	300 克	600 W	7-8	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
四季豆	300 克	600 W	7½-8½	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
多种蔬菜（胡萝卜/豌豆/玉米）	300 克	600 W	7-8	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
什锦蔬菜（中国口味）	300 克	600 W	7½-8½	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。

大米和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 - 烹调过程中大米的体积会加倍。盖上盖子。
烹调结束后,在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
备注： 烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。盖上盖子。
烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
大米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	15-16 17½-18½	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
糙米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	20-21 22-23	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
混合米（大米 + 菰米）	250 克	900 W	16-17	5	加 500 毫升冷水。
混合谷物（大米 + 谷物）	250 克	900 W	17-18	5	加 400 毫升冷水。
面食	250 克	900 W	10-11	5	加 1000 毫升热水。

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成差不多大小的块。
块切得越小，烹调速度越快。

所有新鲜蔬菜都应该使用全微波功率 (900 W) 进行烹调。

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
椰菜	250 克 500 克	4½-5 7-8	3	准备成大小相同的小花。 将茎放在中央。
芽甘蓝	250 克	6-6½	3	加 60-75 毫升水（5-6 大汤匙）。
胡萝卜	250 克	4½-5	3	将胡萝卜切成大小相同的薄片。
花椰菜	250 克 500 克	5-5½ 7½-8½	3	准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。
小胡瓜	250 克	4-4½	3	将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。烹调到小胡瓜稍微软一点即可。
茄子	250 克	3½-4	3	将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。
韭葱	250 克	4-4½	3	将韭葱切成片。
蘑菇	125 克 250 克	1½-2 2½-3	3	准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。
洋葱	250 克	5-5½	3	将洋葱切成片或切成两半。 只加 15 毫升水（1 大汤匙）。

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 30 2013-01-25 5:06:35

食物	份量	时间 （分钟）	待机时间 （分钟）	说明
辣椒	250 克	4½-5	3	将辣椒切成小片。
土豆	250 克 500 克	4-5 7-8	3	对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。
大头菜	250 克	5½-6	3	将大头菜切成小块。

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。
下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20°C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7 °C。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。
有关指南，请查看下表。
通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。
在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。如果可能，食用前再次搅拌。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热（从而烧坏）食物。最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。
务必确保加热的食物被充分均匀加热。
加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。
建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

简体中文

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热婴儿食物

婴儿食物：
放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！ 食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度： 30-40 °C 之间。
婴儿牛奶：
将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！ 在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议的食用温度： 大约 37 °C。

备注：

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。
下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间	待机时间（分钟）	说明
婴儿食物（蔬菜加肉）	190 克	600 W	30 秒。	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿麦片粥（谷物、牛奶加水果）	190 克	600 W	20 秒。	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿牛奶	100 毫升 200 毫升	300 W	30-40 秒 1 分钟 到 1 分钟 10 秒。	2-3	充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。不盖盖子烹调。充分摇晃并至少放置 3 分钟。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
饮料（咖啡、茶和水）	150 毫升（1 杯） 300 毫升（2 杯） 450 毫升（3 杯） 600 毫升（4 杯）	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	倒入杯中，不盖盖子加热： 如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯，则将它们摆成一圈。放置期间放在微波炉中并充分搅拌。
汤（冷藏）	250 克 350 克 450 克 550 克	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。
炖品（冷藏）	350 克	600 W	4½-5½	2-3	将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
带汁的面食（冷藏）	350 克	600 W	3½-4½	3	将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。
带汁的带馅面食（冷藏）	350 克	600 W	4-5	3	将带馅面食（馄饨或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
盒饭（冷藏）	350 克 450 克 550 克	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。
现成的奶酪火锅（冷藏）	400 克	600 W	6-7	1-2	将现成的奶酪火锅放在大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加热过程中及加热后不时地搅拌一下。食用前充分搅拌。

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。时常检查食物以确保它摸上去不会变热。
如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。

将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 -20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

所有冰冻的食物都应该使用解冻功率级别 (180 W) 进行解冻。

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
肉类				
切碎的牛肉	250 克 500 克	6-7 10-12	15-30	将肉放在瓷制平盘上。用铝箔包住较薄的边缘。解冻时间过半后翻过来！
猪排	250 克	7-8		
家禽				
鸡块	500 克（2 块）	14-15	15-60	首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻过来！
整鸡	1200 克	32-34		
鱼				
鱼片	200 克	6-7	10-25	将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。解冻时间过半后翻过来！
整鱼	400 克	11-13		
水果				
浆果	300 克	6-7	5-10	将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。
面包				
面包卷（每个大约 50 克）	2 片 4 片	1-1½ 2½-3	5-20	将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。解冻时间过半后翻过来！
烤面包/三明治	250 克	4-4½		
德国面包（小麦 + 黑麦粉）	500 克	7-9		

简体中文

烤

烧烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。加热器在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烘烤成焦色。将烤架预热 4 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

烧烤餐具：
应该耐火，可以含有金属。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烤的食物：
排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

安全指示：
切记，无论何时，只要单独使用烧烤模式，食物必须放在高支架上，除非提供了另外的建议。

微波 + 烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。此型号的产品提供以下三种组合模式：
600 W + 烤、450 W + 烤和 300 W + 烤。

微波 + 烤烹调时使用的餐具
请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合微波 + 烤烹调的食物：
适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。有关进一步的详细信息，请参考烧烤指南表。

安全指示：
只要使用组合模式（微波 + 烤），食物就应该放在高支架上，除非提供了另外的建议。请参考下表中的指示。
如果要将食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

新鲜食物的烧烤指南

用烧烤功能将烤架预热 2-3 分钟。此表中的功率级别和时间可用作烧烤指南。取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间（分钟）	第二面时间（分钟）	说明
吐司片	4 片（每片 25 克）	只烤	2-3	1-2	将吐司片并排放在高支架上。
烤西红柿	400 克（2 块）	300 W + 烤	5-6	-	将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在高支架上。放置 2-3 分钟。
西红柿干酪吐司	4 片（300 克）	300 W + 烤	4-5	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。
夏威夷吐司（火腿、菠萝、干酪片）	4 片（500 克）	300 W + 烤	5-6	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。
烤土豆	500 克	600 W + 烤	7-8	-	将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在高支架上，切开的一面挨着烤架。

简体中文

新鲜食物	份量	功率	第一面时间（分钟）	第二面时间（分钟）	说明
焗烤土豆/蔬菜（冷藏）	450 克	450 W + 烤	9-11	-	将新鲜焗烤菜放入耐热的小玻璃盘中。将盘子放在高支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。
烤苹果	2 个苹果（大约 400 克）	300 W + 烤	7-8	-	将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在低支架上。
鸡块	500 克（2 块）	300 W + 烤	8-10	6-8	给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在高支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。
牛排（五分熟）	400 克（2 块）	只烤	10-14	8-12	给牛排刷油。将猪排摆成一圈，放在高支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。
烤鱼	400-500 克	300 W + 烤	5-7	5½-6½	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将两条鱼头尾相接地并排放在高支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。

烘烤

利用烘烤烹调是一种众所周知的烹调方法，是在有热空气的传统炉具中烹调食物的传统方法。
加热器和风扇放在微波炉后壁上，这样，热空气就可以循环流动。

烘烤烹调的餐具：
可以使用所有不会损坏微波炉的常规餐具、焙烤铁罐和焙烤铁板，即您在传统的烘烤烘箱通常使用的任何餐具。

适合烘烤烹调的食物：
所有饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及加大量水果的蛋糕、鸡蛋糕点和 soufflés 都应该用这种模式制作。

微波 + 烘烤

此模式将微波能量与热空气结合在一起，因此在缩短烹调时间的同时，使食物的表面焦黄酥脆。
烘烤烹调是一种众所周知的传统烹调方法：利用烤箱后壁上的风扇使热空气循环流动来烹调食物。

微波 + 烘烤烹调时使用的餐具：
应该能让微波穿透。应该是不损坏微波炉的（例如，没有金属镶边的玻璃制品、陶器或瓷器）；类似微波 + 烧烤模式中描述的餐具。

适合微波+烘烤烹调的食物：
所有种类的肉和家禽、以及砂锅菜和焗烤菜、松糕、加少量水果的蛋糕、派和酥皮水果甜点、烤蔬菜、烤饼和面包。

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_CN.indd 36 2013-01-25 5:06:36

新鲜和冷冻食物的烘烤指南

利用自动预热功能进行烘烤预热，预热到所需的温度。此表中的功率级别和时间可用作烘烤烹调指南。取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间（分钟）	第二面时间（分钟）	说明
比萨					
冷冻比萨（烤好的现成比萨）	300-400 克	450 W + 220 °C	13-15	-	将比萨放在低支架上。烘烤后，放置 2-3 分钟。
面食					
冷冻的宽面条	400 克	450 W + 220 °C	22-25	-	放入大小合适的耐热玻璃盘或留在原来的包装中（注意，此包装应适用于微波和烤箱加热）。将冷冻的焗烤面食放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。
肉类					
烤牛肉/烤羊肉（五分熟）	1200-1300 克	600 W + 180 °C	20-23	10-13	给牛肉/羊肉刷油，加上胡椒粉、盐和辣椒粉。将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。烹调后，用铝箔包好，放置 10-15 分钟。
烤鸡	1000-1100 克	450 W + 220 °C	17-22	13-17	给鸡刷上油和调味品。先将鸡胸朝下放在低支架上，再将鸡胸朝上放在低支架上。放置 5 分钟。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间（分钟）	第二面时间（分钟）	说明
面包					
新鲜面包卷	6 个（350 克）	100 W + 180 °C	8-10	-	将面包卷摆成一圈，放在低支架上。放置 2-3 分钟。
大蒜面包（预烘烤的冷藏面包）	200 克（1 块）	180 W + 220 °C	8-10	-	将冷藏的棍子面包放在低支架上的烘焙纸上。烘烤后，放置 2-3 分钟。
蛋糕					
苹果蛋糕（新鲜的生面团）	500 克	仅限 180 °C	38-43	-	将新鲜的生面团放在一个小的矩形黑色金属烤盘（长度为 25 厘米）上。将蛋糕放在低支架上。烘烤后，放置 5-10 分钟。
小松饼（新鲜的生面团）	12 x 30 克（350-400 克）	仅限 220 °C	17-23	-	将新鲜的生面团均匀地摆在纸制松饼盘上。将盘子放在低支架上。烘烤后，放置 5 分钟。
饼干（新鲜的生面团）	200-250 克	仅限 200 °C	15-20	-	将冷藏的新月形面包放在烘焙纸上，再放到低支架上。
冷冻蛋糕	1000 克	180 W + 180 °C	18-20	-	将冷冻的蛋糕直接放在低支架上。在解冻和加热后，放置 15-20 分钟。

溶化黄油
将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。盖上塑料盖。
使用 900 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

溶化巧克力
将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。溶化过程中搅拌一两次。取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜
将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶
将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。使用 300 W 的功率加热 1 分钟。溶化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）
将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱
将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加 300 克果酱糖并充分搅拌。使用 900 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁
按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片
将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程中多次搅拌。在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

型号	**MC285TATC****
电源	230 V ~ 50 Hz 交流电
耗电量 最大功率 微波 烤（加热器） 烘烤（加热器）	 2700 W 1400 W 1250 W 最大 1850 W
输出功率	100 W / 900 W - 6 个级别 (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
尺寸（宽 x 厚 x 高） 外部 炉内壁	 517 x 467 x 310 毫米 358 x 327 x 231.5 毫米
容积	28 L
重量 净重	 约 18.0 公斤

备忘录

备忘录



问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1 800 588 889	

产品编号： DE68-04139D





MC285TATC**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING
(Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 2
2013-01-25 5:40:20





WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

ENGLISH

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 4 2013-01-25 5:40:20





WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

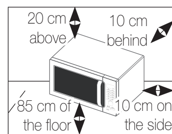




ENGLISH

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 6 2013-01-25 오후 5:40:20





and warm, soapy water. Rinse and dry.

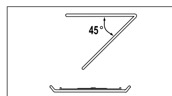
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced. The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

ENGLISH

ENGLISH

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓





Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	





ENGLISH

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.





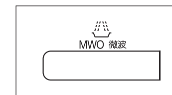
CONTENTS

"QUICK" LOOK-UP GUIDE

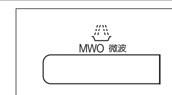
ENGLISH

If you want to cook some food.

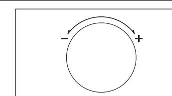
1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** (MWO 微波) button.



2. Press the **Microwave** (MWO 微波) button until the appropriate power level is displayed.

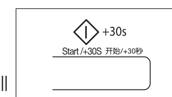


3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



4. Press **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.

   Result: Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



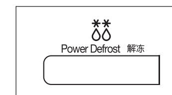
If you want to add an extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

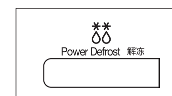


If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** (Power Defrost 解冻) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (Power Defrost 解冻) button, until the desired food category is selected.

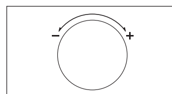






ENGLISH

3. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



4. Press **Start/+30 s** (Start/+30S) button.



Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

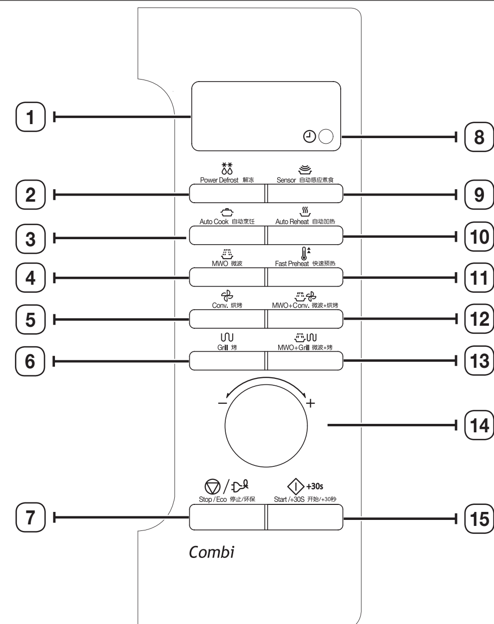
SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the **Stop/Eco** (Stop/Eco) button.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** (Stop/Eco) button. And then display shows current time. The oven is ready for use.



CONTROL PANEL

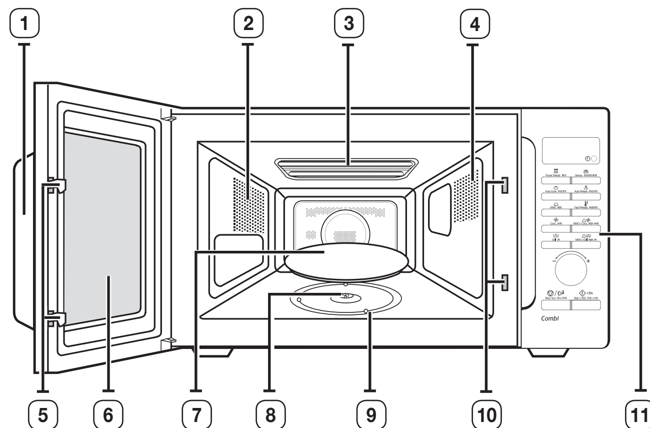


1. DISPLAY
2. POWER DEFROST BUTTON
3. AUTO COOK BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. CONVECTION BUTTON
6. GRILL BUTTON
7. STOP/ECO BUTTON
8. CLOCK SETTING BUTTON
9. SENSOR COOK BUTTON
10. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
13. MICROWAVE+GRILL BUTTON
14. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
15. START/+30s BUTTON





OVEN



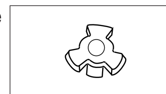
1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. VENTILATION HOLES
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

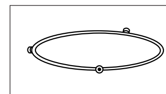
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



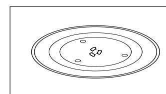
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



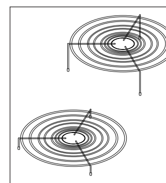
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



ENGLISH

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 13
2013-01-25 ⓪ 5:40:29

SETTING THE TIME

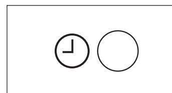
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

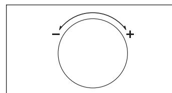
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

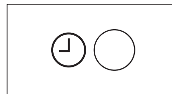
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Then press the Clock ( ) button once or twice



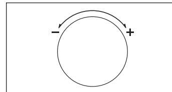
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the ( ) button.

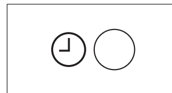


4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the ( ) button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



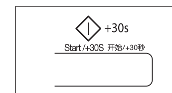
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the next page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30 s** ( ) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30 s** ( ) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

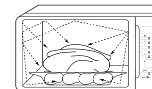
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.





3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
    - Quantity and density
    - Water content
    - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30 s** (Start/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
    - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
    - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E-24" message indicates

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Eco" key to utilize the initialization mode.

"E-15" message indicates

- The "E-15" message is automatically actived when you open the door or push Stop/Eco key on Sensor Cook Mode. Press Stop/Eco key to return to initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.







COOKING/REHEATING

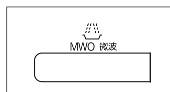
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

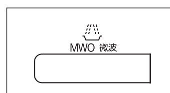
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** (MWO 微波) button.

   Result: The following indications are displayed: MWO 微波 (microwave mode)

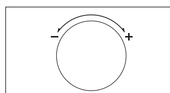


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (MWO 微波) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table next page for further details.



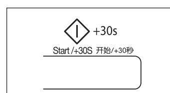
3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** (MWO 微波) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** (MWO 微波) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased





STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or Press the stop button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** ( ) button.
Completely	Completely : Press the stop button twice. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** ( ) button again.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30 s** ( ) button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

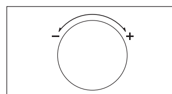
To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30 s** ( ) button once for each 30 seconds that you wish to add.



- Example: To add three minutes, press the **Start/+30 s** ( ) button six times.

You can also increase/decrease the cooking time by turning the dial knob.

- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left



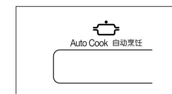
USING THE AUTO COOK FEATURE

The four Auto Cook ( ) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

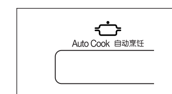
 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

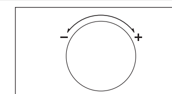
1. Press the **Auto Cook** ( ) button.



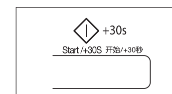
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of food by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 is running with a combination of microwaves and grill.
Programmes no 4 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Fresh vegetables**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2.	**Peeled / Boiled potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3.	**Roast fish**	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.
4.	**Roast beef/ Roast lamb**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

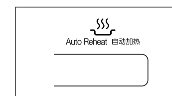
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat (Auto Reheat 自动加热) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

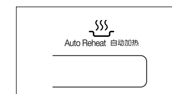
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

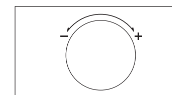
1. Press the **Auto Reheat** (Auto Reheat 自动加热) button.



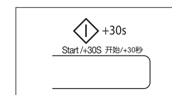
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (Auto Reheat 自动加热) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of food by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.





The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Ready meal/ plated meal** (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2.	**Soup/sauce** (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3.	**Frozen bread rolls** (-18 to 20 °C)	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18°C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.
4.	**Frozen cake**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 mins	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

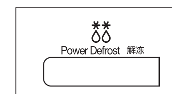
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (Power Defrost 解冻) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

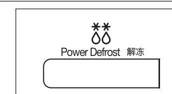
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

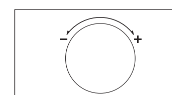
1. Press the **Power Defrost** (Power Defrost 解冻) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power Defrost 解冻) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the weight of food by turning the **dial knob**.



4. Press **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Stop/Eco** (Stop/Eco 停止/环保) button to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 34 for further details.

ENGLISH





ENGLISH

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Meat	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	Poultry	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	Fish	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4.	Bread/Cake	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	Fruit	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the (Stop/Eco) and (Start/+30s) buttons at the same time.



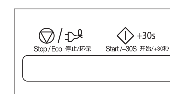
Result :

- The following indication is displayed.

  OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the (Stop/Eco) and (Start/+30s) buttons again at the same time.



Result :

- The following indication is displayed.

  On

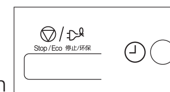
- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

1. Press the (Stop/Eco) and (clock) buttons at the same time.



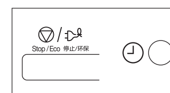
Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).

  L

- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the (Stop/Eco) and (clock) buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 20 2013-01-25 5:40:33



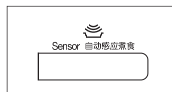


USING THE SENSOR COOK FEATURE

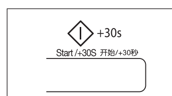
The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **dial knob**.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** (Sensor 自动感应煮食) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, Display shows “hot” and cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use **Sensor Cook** (Sensor 自动感应煮食) button temperarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

If the door is opened or press the **Stop/Eco** (Stop/Eco 停止/环保) button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the **Stop/Eco** (Stop/Eco 停止/环保) button one more, “E-15” will disappear.

SENSOR COOK SETTING

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)**	150-250 g (1 cup or 1 mug)	1-2	Pour the liquid (room temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).
2	**Broccoli florets**	200-500 g	1-2	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper.

ENGLISH

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
3	Sliced carrots	200-500 g	1-2	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
4	Jacket potatoes	200-800 g	2-3	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a fork. Put in a circle on the low rack. Set rack on turntable.
5	Frozen pizza	300-500 g	-	Put frozen pizza on the low rack.
6	Frozen lasagna	400-800 g	3-4	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Set dish on low rack.
7	Chicken pieces	200-700 g	2-3	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
8	Roast chicken	1.0-1.2 kg	4-5	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start to continue process.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 22 2013-01-25 5:40:34





Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

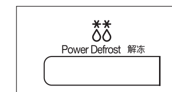
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

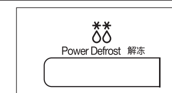
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

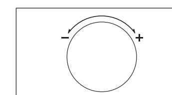
1. Press the **Power Defrost** (Power Defrost 解冻) button.



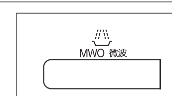
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power Defrost 解冻) button.



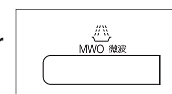
3. Set the weight by turning the **dial knob** the appropriate number of times. (1800 g in the example)



4. Press the **Microwave** (MWO 微波) button.



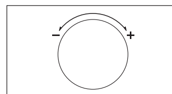
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** (MWO 微波) button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



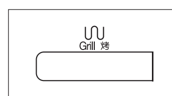
ENGLISH

ENGLISH

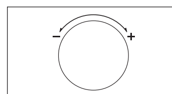
6. Set the cooking time by turning the **dial knob**. (30 minutes in the example).



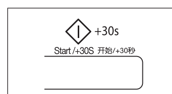
7. Press the **Grill** (Grill 烤) button.



8. Set the cooking time by turning the **dial knob**. (15 minutes in the example).



9. Press **Start/+30 s** (+30s Start/+30S 开始/+30秒) button.



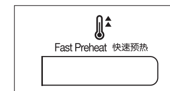
Result: Cooking Start/+30 s:
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

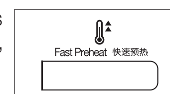
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** (Fast Preheat 快速预热) button.

   Result: The following indications are displayed:
   220 °C (temperature)



2. Press the **Fast Preheat** (Fast Preheat 快速预热) button one or more times to set the temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/+30s** (+30s Start/+30S 开始/+30秒) button.

   Result: The oven is preheated to the requested temperature.
   - The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast Preheat 快速预热) button.





COOKING BY CONVECTION

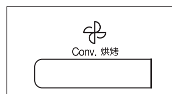
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in seven preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

☛ If you wish to Fast Preheating the oven, see page 24.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

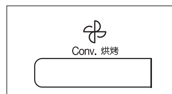
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (Conv. 烘烤) button.

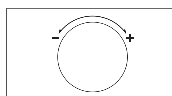


Result: The following indications are displayed:
Conv. 烘烤 (convection mode)
220 °C (temperature)

2. Press the **Convection** (Conv. 烘烤) button once or more times to set the temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

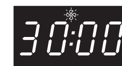


3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.

Result: Cooking starts:
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

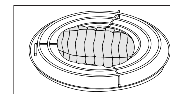
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast Preheat 快速预热) button.

☛ Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.



Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 25
2013-01-25 ▯▯ 5:40:35

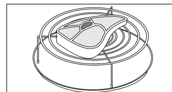
ENGLISH

GRILLING

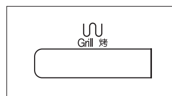
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** (Grill 烤) button.

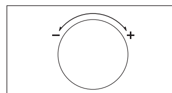


Result: The follwing indications are displayed: Grill 烤 (grill mode)

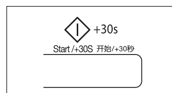
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **dial knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.



Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Grill** (MWO+Grill 微波+烤) button.



Result: The following indications are displayed:
MWO+Grill 微波+烤 (microwave & grill combi mode)
600 W (output power)

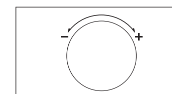
2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** (MWO+Grill 微波+烤) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

- You cannot set the temperature of the grill.

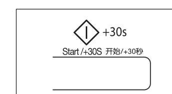


3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 26 2013-01-25 ▯▯ 5:40:36





COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

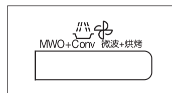
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

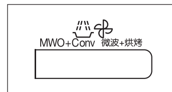
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** (MWO+Conv 微波+烘烤) button.

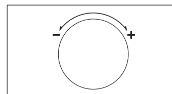


Result: The following indications are displayed:
MWO+Conv 微波 烘烤 (microwave & convection combi mode)
220 °C (temperature : switches to the following temperature mode in 2 seconds)

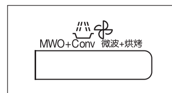
2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** (MWO+Conv 微波 烘烤) button.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** (MWO+Conv 微波 烘烤) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start/+30 s** (Start/+30S 开始/+30秒) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.


If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast Preheat 快速预热) button.

ENGLISH

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use caution**
✗ **: Unsafe**

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 28
2013-01-25 5:40:36





COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

ENGLISH





Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.





Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.





REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.





Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.





ENGLISH

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 34 2013-01-25 5:40:37





GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 35 2013-01-25 5:40:37





ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 36 2013-01-25 ⓪ 5:40:37





Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.
Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA					
Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA					
Frozen lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT					
Roast beef/ Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
BREAD					
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack.After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE					
Apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220 °C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.





ENGLISH

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC285TATC**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 467 x 310 mm 358 x 327 x 231.5 mm
Volume	28 L
Weight Net	 18.0 kg approx

MC285TATCSQ_SP_DE68-04139D_EN.indd 38 2013-01-25 5:40:37





MEMO

MEMO

ENGLISH







QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1 800 588 889	

Code No.: DE68-04139D

